F
G917
G2

HD WIDENER

HW JRRK D

Digitized by Google

·WISH·VS·THE·WIND·SOVTH·
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF.

Tome III.

Digitized by Google

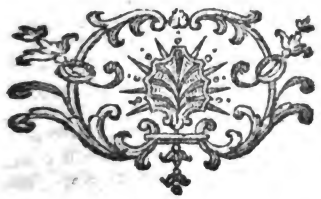
DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoiſſances relatives à l'Œconomie domeſtique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de ſoigner les Chevaux, celle de nourrir & de conſerver toute ſorte de Beſtiaux, celle d'élever les Abeilles, les Vers à ſoie ; & dans lequel on trouve les inſtructions néceſſaires ſur la Chaſſe, la Péche, les Arts, le Commerce, la Procédure, l'Office, la Cuiſine, &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres, comme aux Fermiers, aux Jardiniers, aux Commerçans, & aux Artiſtes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur-Libraire, rue ſaint Severin.

M DCC LXIV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

Digitized by Google

1617

F 6917.62
HARVARD COLLEGE LIBRARY
GIFT OF
DANIEL B. FEARING
20 JUNE 1914

Digitized by Google

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF.

MAAYPOOSTEN, étoffe de soie des Indes orientales, apportées en Europe, par les vaisseaux de la compagnie des Indes de Hollande.

MABOUJA : c'est une racine de l'Amérique, compacte, noire, plus dure & plus pesante que le bois de fer. Les sauvages en font leurs massues.

MABOUYAS, sorte de lézard de l'Amérique, qui ne diffère du crapaud que par sa queue, dont le cri annonce les changemens de tems.

MACADOSSIN. Voyez *Mechoacan*.

MACAF, *en terme d'imprimerie*, sont deux mots joints ensemble par un trait horisontal, par exemple : *Qu'a-t-il apporté?*

MACARON, pâtisserie faite de sucre, de farine & d'amandes douces, pilées, taillées en petit pain plat, & figure ovale. Il y a les *macarons* communs, & les *macarons* fins. Dans les premiers on y met de l'eau-rose, & dans les derniers de l'eau de fleurs d'orange, avec laquelle on les glace, en y délayant du sucre en poudre, & qu'on fait cuire dans un four un peu chaud.

MACARON : les tabletiers-peigniers nomment *peigne à macaron* celui qui est arrondi par les extrémités, pour que les grosses dents ne puissent blesser.

MACARONI, mets fait de farine & de fromage, cuit dans le pot avec la viande, dont les Italiens sont fort friands. Quand ces *macarons* sont taillés en menus filets, on les appelle *vermicelli*.

MACER, arbre des Indes & de Barbarie, qui donne une écorce qu'on emploie pour la dysenterie. Elle est grosse, rougeâtre, d'un goût amer

Digitized by Google

Il y a une autre drogue nommée *macis*, bien différente du *macer*. Le macis est l'enveloppe de la coque de la muscade.

MACERON, plante appellée *persil de Macédoine*, par les botanistes. Elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuses, canelées, un peu rougeâtres. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ache, mais plus grandes, d'une odeur aromatique & d'un goût approchant de celui du persil. Ses fleurs sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles, disposées en roses. Les semences jointes deux à deux, grosses, presque rondes, canelées, noires & d'un goût amer, sont apéritives, propres pour exciter l'urine, bonnes pour la colique venteuse, ainsi que sa racine qui est grosse, blanche, d'une odeur & d'un goût approchant, en quelque maniere, de celui de la myrrhe.

MACHACOIRE, ou MAQUE, instrument qui sert à rompre & à broyer le chanvre, & qui en sépare la filasse de la chenevote.

MACHE, plante aussi nommée *doucette*, *salade de chanoine*, *blanchette* & *poule grasse*, dont il y a deux espéces, la *commune* & la *grasse* : celle-ci est encore appellée *mâche d'Italie*. La *mâche* vient dans tous les pays tempérés ; c'est une salade d'hiver ; celle que l'on cultive dans les jardins, a plus de force & fournit davantage. La premiere porte des feuilles longues, étroites, renversées sur terre, d'un verd clair & lisse. La feuille de l'autre est beaucoup plus large, & sa plante un peu plus forte. Les maraichés en cultivent peu ; elle paroît revêtue d'un petit duvet qui déplaît à bien du monde, elle n'est pas si douce au goût. La *mâche ordinaire* demande une terre bien amendée. On la seme dru, parce qu'on l'éclaircit en cueillant la plus forte la premiere. Elle veut être arrosée souvent & couverte de terreau jusqu'à ce que sa semence soit levée. On en seme à la mi Août, pour en manger en automne, jusqu'à la mi-Octobre, & cela, de quinze jours en quinze jours, pour en avoir l'hiver & le carême. Elle n'exige d'autres soins que d'être sarclée. On la laisse monter en graine sur la fin de l'hiver. Ses petits rameaux donnent de petits bouquets de fleurs blanches, tirant sur le bleu. La graine succede à la fleur. Celle de la commune est petite, platte & de couleur jaunâtre ; celle d'Italie est longuette, menue, de couleur cendrée, & a, à une de ses extrémités, un petit point noir ; la fleur de couleur blanche, tirant sur le rouge, en est aussi différente. Quand cette graine est mûre, pour que le moindre vent ne la disperse pas, il faut arracher le matin les pieds à la rosée, lorsque les tiges commencent à jaunir. On met cette graine en cosse dans un lieu frais, un peu aëré. Quand cette graine s'est nourrie & perfectionnée, on la secoue sur un linge, & on la laisse pendant quelques jours, ensuite on la vanne & on l'enferme. La graine de la commune reste dans sa bonté pendant sept à huit ans ; celle de l'autre n'est bonne que quatre ou cinq ans. On ne doit pas semer cette graine la premiere année ; elle est encore trop fraîche.

On mêle la *mâche* avec toutes sortes de salades d'hiver, céleri, betterave, chicorée, & avec des anchois. Elle est rafraîchissante, laxative, adoucissante, & enfin très-saine. On la conseille, en médecine, pour la goutte, le scorbut, les rhumatismes, & l'affection hypocondriaque. Elle corrige l'âcreté des humeurs, émousse les acides qui dominent trop dans le sang. Les Anglois, comme nous, font beau-

Digitized by Google

coup de cas de la *mâche* ; celle qui vient naturellement passe pour être meilleure que celle des jardins. Les botanistes connoissent plusieurs autres espéces de *mâche*. Quand on commence à voir les laitues, on ne pense point aux *mâches*.

MACHEFER : ce nom est donné & à l'écume du fer, & aux scories & écailles qui sortent du fer, quand on le bat à chaud. On fait entrer ce *mâchefer* dans la composition de quelques remedes ; il est astringent.

MACHEMOURE : on appelle ainsi les biscuits de mer réduits en poussiere, & dont les morceaux sont au-dessous d'une grosseur de noisette.

MACHER, ou *mâquer le chanvre*, c'est le briser avec la *machacoire*. Voyez ci-dessus *ce mot*.

MACHINE : tout instrument propre à donner du mouvement, s'appelle *machine*, & sert à augmenter les forces humaines & la vertu des forces mouvantes ; cependant on fait une différence entre *l'instrument* & la *machine*. L'*instrument* est très-simple : tels sont le *levier*, le *coin* & le *rouleau*. La *machine* est plus ou moins composée, suivant son usage & sa destination : tels sont les engins, les grues, les chevres, les verrins, les gruaux, &c.

Outre les *machines* qui servent pour la construction des édifices, il y en a une infinité qui servent dans les manufactures, soit à préparer les matieres, soit à fabriquer les draps, toiles, étoffes, cuirs, &c. soit à leur donner la derniere perfection. Parmi ces sortes de *machines*, en usage dans les manufactures, sont entr'autres plusieurs métiers, quantité de rouets pour le moulinage & le dévidage des soies, pour le filage des laines, chanvres, lins, poils, &c. La *machine* à friser les draps, la calandre, les presses, les moulins à foulon, à tan, à papier, & plusieurs autres. Il faut aussi compter les *machines hydrauliques*, qui, par le moyen de l'eau, ont leur mouvement & servent pour scier les bois & pour forer & limer les piéces d'artillerie, depuis le canon jusqu'aux plus petites armes à feu. Les *machines* qui donnent les mouvemens aux soufflets des fonderies & des forges pour toutes sortes de métaux. Enfin il n'y a point d'art & de métier qui n'ait sa machine particuliere, plus ou moins composée, qui contribue à la fabrique de leurs différens ouvrages. *Voyez* l'explication de toutes ces *machines* à leurs articles particuliers.

MACHINE *à friser les étoffes de laine* ; c'est un moulin qui emprunte son mouvement, ou de l'eau, ou d'un cheval, ou de quelques hommes qui le font tourner par le moyen d'une manivelle.

MACHINE, *chez les cordonniers*, est une composition de cire blanche & de soufre, dont ils se servent pour cirer le fil blanc de Cologne, avec lequel ils cousent & assemblent proprement les empeignes & les quartiers des souliers. Ce mot se dit aussi de la façon que les cordonniers & les savetiers donnent à leurs souliers, en arrangeant les fils avec leur *machinoir*, petit outil de buis, long de quatre à cinq pouces, arrondi par les deux bouts, à l'un desquels il y a des espéces de dents, & dont le milieu s'enfonce un peu en arc des deux côtés, afin que l'ouvrier l'empoigne facilement.

MACHO, *Quintal macho* ; c'est, en Espagne, un poids de cent cinquante livres, plus fort de cinquante livres que le *quintal commun* qui n'est que de cent livres. Les poids d'Espagne sont plus foibles que ceux de Paris, & le *quintal macho* ne vaut que cent trente-neuf livres &

Digitized by Google

demie, un peu plus, un peu moins de Paris.

MACHURAT : on donne ce nom, dans les imprimeries, aux apprentifs imprimeurs qui commencent à apprendre leur métier. *Machurer* eſt un vieux mot françois qui ſignifie *noircir*, ou *barbouiller du papier*, ce qui arrive aſſez ſouvent aux nouveaux imprimeurs qui ne tirent pas net les feuilles.

MACIS, mot indien, donné à l'enveloppe ou premiere écorce de la noix muſcade, qui s'en ſépare, à meſure qu'elle ſe ſéche. Elle eſt tendre, odorante, de couleur rougeâtre ou jaunâtre. On donne au *macis* les mêmes propriétés qu'à la noix muſcade. Les Hollandois en font un très-grand commerce. On en tire une huile qui a diverſes propriétés en médecine.

MACLE, fruit de la groſſeur d'une noix, eſpéce de châtaigne aquatique qui provient d'une herbe marécageuſe, ou tréfle d'eau pointue en quatre ou cinq endroits.

MAÇON, ſe dit non ſeulement de l'entrepreneur qui fait les marchés des ouvrages de maçonnerie dans un bâtiment, pour les faire exécuter par d'autres, & de l'ouvrier qui travaille de la main, ſous ſes ordres.

L'entrepreneur s'appelle *maître maçon*, & eſt membre, à Paris, d'une communauté conſidérable. L'ouvrier s'appelle ſimplement *maçon*. & eſt un manouvrier qui travaille quelquefois ou à la toiſe, ou à la tâche, & le plus ſouvent à la journée.

Les *maçons-manouvriers* & *journaliers* emploient le plâtre & le mortier : & leur art eſt de faire, dans les bâtimens, tout ce qui regarde la *maçonnerie*, comme de conſtruire les murs, de les élever juſqu'à l'entablement, de les gopter, crépir & enduire, d'y employer les pierres de taille, libages, moilons, briques ou plâtras qui leur ſont livrés, de conſtruire, bander & ceintrer les voûtes, de ſceller les poutres, ſablieres & ſolives, de faire les entrevoux & aires de planchers, de conduire les tuyaux des cheminées, de faire les cloiſons, lambris, corniches, & enfin de faire tous les ouvrages où le plâtre ou le mortier, ſoit de ſimple terre, ſoit de ſable, de chaux ou de ciment, ſont employés.

Dans les conſtructions des édifices publics, des grands bâtimens & des maiſons où les propriétaires ne veulent rien épargner pour la ſolidité, il y a les *appareilleurs* qui donnent à tailler les pierres ; les *tailleurs de pierre* qui les taillent ſur les paneaux & cartons que ceux-là leur fourniſſent ; les *ſcieurs de pierre* qui les ſcient & les débitent ; les *poſeurs* qui les placent, quand elles ont été élevées & guindées avec des engins ; les *hallebarbiers* qui portent les leviers qui ſervent à mettre les pierres en chantier, pour les tailler, & à les charger ſur les chariots & binards, pour les conduire au pied des engins ; les *piqueurs* qui font travailler les *maçons* ou *limouſins*, & qui en tiennent les rolles, les *chaſſe-avant* qui conduiſent & font marcher les ouvriers & les chariots, & qui empêchent qu'on ne perde du tems dans les atteliers ; les *louveurs* qui font les trous dans les pierres pour y placer les louves de fer qui ſervent à attacher les cables avec leſquels on les éleve, ſont encore de ces ouvriers employés dans la *maçonnerie*. Il y en a encore beaucoup d'autres, comme les *aides-maçons* & les *aides-limouſins*, nommés ordinairement *manœuvres*, parce qu'ils gachent le plâtre, le faſſent & en battent les gravois, ou courroient diverſes ſortes de mortier, & enfin

Digitized by Google

les goujats qui portent le mortier sur leurs épaules ou sur leur tête, avec l'instrument nommé *l'oiseau*.

Les instrumens & outils, les engins & autres machines dont les *maçons* & les *ouvriers* employés à les servir, se servent, sont en très-grand nombre : & la plûpart, quoique propres à la maçonnerie, sont encore communs à plusieurs autres arts & métiers.

Les instrumens & outils sont les mousles & les poulies, le pied de chevre & la pince, la fiche ou couteau à mortier, les couteaux à scier, les scies ou dentelées, ou sans dents, le brancart, la civiere, les chariots, le bourriquet, le binard, le bar, le baquet à mortier, l'auget & l'auge, le pic, la pelle de bois, la tape, la rondelle, le crochet, les *riflards* brételés, les gougues, le maillet, le fer quarré, le ciseau à ciseler, la feuille de sauge & la pioche, le descentroir, le gurlet, la langue de bœuf, les marteaux brételés, la masse de fer, le coin de fer, les têtus, la truelle brételée, celles à plâtre, à chaux & à sable, le compas commun & le compas à fausse équerre, les rabots à corroyer le mortier, l'oiseau, le niveau, la louve avec son esse & ses louveteaux, & le ciseau à louver, l'équerre, la fausse équerre, la sauterelle, le buveau, la régle à mouchette, la régle commune, le plomb à régle, le plomb à chas & le levier..... Les *machines* & les *engins* sont l'engin proprement dit, la chévre, les escoperches, la grue, le gruau, le vindas, le singe, les rouleaux simples & sans fin, avec les cordages & trousses nécessaires pour les faire agir & mettre en mouvement. Voyez *l'explication de tous ces mots à leurs articles.*

MAÇONNAGE, ouvrage fait par un maçon. Ce sont les *maîtres maçons* & *jurés-experts* qui, avec les greffiers de l'écritoire, réglent les difficultés qui arrivent en fait de maçonnage, soit pour la bonne qualité de l'ouvrage, soit pour les toises. Un *maître maçon* est garant de la solidité de son ouvrage pendant dix ans. La jurisprudence des arrêts a réduit la garantie des ouvriers à ce terme. Elle duroit pendant quinze ans chez les Romains. Un *maître maçon* n'est point déchargé de la garantie des dix années, en disant que son ouvrage est conforme aux plans & devis, parce qu'il doit exécuter ces plans & devis conformément aux régles de l'art, & de maniere que les ouvrages soient solides & permanens. Il y a une juriſdiction à Paris pour juger, en premiere instance, les contestations qui surviennent entre les *maîtres maçons*, pour raison de leur art & métier. Les appels se portent au parlement, ceux qui l'exercent s'appellent *Généraux des œuvres de maçonnerie de France.* Elle a ses procureurs particuliers, & n'a été établie qu'en 1645.

MAÇONNERIE : par ce mot, on entend & l'art de *maçonnerie* & l'ouvrage du *maçon*. Dans le premier sens, on dit ; ce *maître maçon*, cet *entrepreneur* s'entend bien en *maçonnerie*, pour dire qu'il est expert dans l'art d'ordonner & de conduire un bâtiment. Dans le second sens, on dit : Il y a pour dix, vingt, trente mille livres de *maçonnerie* dans cette maison, pour dire que le seul ouvrage des maçons revient à cette somme.

Les espéces de *maçonneries*, dans les bâtimens, se réduisent à cinq. 1. La *maçonnerie* en liaison, c'est la meilleure de toutes ; & est celle qui est construite de carreaux & de boutisses de pierres posées en recouvrement les unes sur les autres.

2. Celle de brique qui se fait avec

Digitized by Google

de la brique cuite, posée en liaison, & proprement jointée avec du plâtre & de la chaux.

3. Celle de moilon, où les moilons sont d'appareil, bien équarris, posés de niveau, & piqués en parement.

4. Celle de limosinage qui se fait avec du moilon sans parement.

5. Celle de blocage qui est la moindre de toutes, & qui se fait avec des pierrailles jettées à bain de mortier.

MACOQUER ; c'est le fruit du calebassier, arbre de l'Amérique, fruit semblable à nos melons, ou citrouilles, d'un goût fort agréable.

MACREUSE, oiseau qui participe de la nature du poisson. Il a l'apparence du canard, & demeure presque toujours sur la mer où il plonge jusques dans le fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont il se nourrit. La *macreuse* vit aussi d'insectes, de plantes marines & de poissons. Ses ailes sont fort petites, à proportion de son corps, ce qui fait qu'elle ne vole qu'avec peine, & qu'elle ne s'éleve jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds, qui sont très foibles, lui servent plûtôt de nageoires que de pieds, & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau, qu'à voler. En effet lorsqu'elle se veut transporter d'un lieu dans un autre, elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds & de ses ailes, & court ainsi avec beaucoup de vîtesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large, avec une élevation considérable au-dessus des narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs : les doigts qui le sont aussi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes du mâle sont noires, celles de la femelle sont grises.

La chair de la *macreuse* est dure, coriasse & d'un suc grossier, & a le goût marin & sauvage. Elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément, en examinant ce qui en découle, quand on la fait rôtir, son foie, sur-tout, abonde en huile. La *macreuse noire* passe pour la meilleure, la grise, qui est la femelle, & qu'on appelle communément *bisette*, est plus coriasse. On peut, si non en tout, du moins en partie, corriger, par le moyen des assaisonnemens, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la *macreuse*.

On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une sausse au beurre, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet oiseau n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La *macreuse* apprêtée encore au chocolat perd beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vuidée, & on la fait blanchir sur la braise, ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, où on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier & des fines herbes, après quoi on prépare un peu de chocolat de la même maniere que si c'étoit pour le boire, & on le verse dessus la *macreuse*. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que l'on veut. On remarque qu'elle est beaucoup moins coriasse, ainsi préparée, que d'aucune autre maniere ; ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat qui, en pénétrant la chair de la *macreuse*, en attendrit les fibres. On fait encore de cet oiseau, un mets assez

Digitized by Google

bon en le faisant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thym, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge & de beurre. Ce que nous venons de dire suffit pour faire connoître les avantages qui en résultent. On permet l'usage de cet oiseau dans le carême, & on en fait encore des terrines, des potages aux navets, & même des pâtés.

MACULATURE, *en terme d'imprimerie*, sont les mauvaises feuilles de papier blanc, ou celles qui sont mal imprimées. Elles ne servent qu'à empaqueter des livres ou autres marchandises.... Les marchands papetiers donnent le nom de *maculature* à une sorte de gros *papier* grisâtre qui sert à envelopper les rames de papier.

MADA-DOURO, ou MÆDA-DOURO : c'est une monnoie d'or de Portugal, qui vaut six piéces de huit.

MADAME, *Cuisse-madame*, poire, espéce de rousselet, dont la chair est entre tendre & cassante, un peu musquée & fort agréable, quand elle est bien mûre, & accompagnée d'une eau assez abondante ; cette poire & le gros blanquet sont les premieres raisonnablement grosses & bonnes ; qu'on ait dans le mois de Juillet. L'arbre qui donne ce fruit, porte de fort beaux buissons : le seul défaut que *la Quintinie* y trouve, c'est qu'il est difficile à donner du fruit, mais du moment qu'il a commencé, il fait des merveilles.

MADAME D'HUMIERES : *Morin* donne ce nom à un œillet de couleur de rose claire, dont la fleur est d'un grand blanc, tracé de gros panaches. Sa plante est tardive à prendre racine. Elle devient forte & robuste ; mais l'œillet creve, si on lui laisse cinq boutons.

MADAME DORIEUX, est un autre œillet qui ne diffère en rien du précédent, sinon que sa couleur est plus pâle.

MADELENE, ou MAGDELENE, poire assez grosse, verte & passablement tendre, approchant beaucoup de la figure des bergamottes, qui mûrit dans les commencemens de Juillet, & est ainsi des premieres poires d'été. Quand elle est jaune, elle est passée & pâteuse : il faut la cueillir, quand elle commence à jaunir.

MADELENE : nom de pêche, dont il y a deux espéces, la blanche & la rouge. La blanche commence à mûrir à la mi-Août, & fournit en Septembre. Quand elle est en bon fonds, & bien exposée, c'est une excellente pêche ; mais les fourmis en font très friandes.... La *madelene rouge*, qui est la même que la *double troye* & la *payfanne*, mûrit aussi à la mi-Août : elle est sujette à devenir jumelle, ce qui l'empêche de devenir un beau fruit. La chair en est un peu fine, & le goût assez bon. En de certains lieux elle fait des merveilles en grosseur, & est d'un très-bon goût.

MADOUINE : c'est la pistole de Piémont, qui vaut dix livres seize sols huit deniers de France.

MADRAGUE, espéce de filet, fait de corde de jonc, dont on se sert sur les côtes de Provence, pour la pêche du thon.

MADRE', *bois madré* ; c'est du bois veiné comme du noyer, du hêtre, &c. *Madré* se dit aussi d'un oiseau de fauconnerie qui a mué.

MADREPORE, production de la mer qui est dans la classe des *lithophytes*, pierres-plantes. Le *madrepore* en est une espéce particuliere, qui est différente du corail par ses branches percées des trous, disposées assez souvent en étoiles.

Digitized by Google

La couleur de ce *lithophyte* eſt blanche, quelquefois griſe, & quelquefois rouge, marquée de blanc. Voyez *la claſſe des lithophytes dans la conchyliologie* de M. d'Argenville, ou dans *le Dictionnaire raiſonné des animaux*.

MADRIER, poutre plate, ou groſſe planche de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur, qui ſert à divers uſages dans la charpente d'un bâtiment.

MADRURE : ce ſont les veines de couleurs & de figures différentes qui paroiſſent ſur le bois. *Madrure* ſe dit auſſi, chez les pelletiers, des taches qui ſont ſur les peaux du tigre, du léopard, de la panthere, du chat, & de quelques autres. Il y a auſſi non ſeulement des oiſeaux de fauconnerie, mais encore d'autres oiſeaux qui ont des *madrures*. La grive, par exemple, eſt ſi grivelée qu'on pourroit dire qu'elle eſt madrée.

MÆNA, eſpéce de hareng, marqué de chaque côté, d'une tache ronde, noire, azurée ou jaune, quelquefois variée par tout le corps, de beaucoup de couleurs différentes. Cette eſpéce eſt auſſi bonne que le *hareng ordinaire*. Voyez *Hareng*.

MAGALAISE, & *Magne*, ou *Magneſe*, dans Trévoux *Magneſie*, minéral aſſez ſemblable à l'antimoine, à la réſerve qu'il eſt plus tendre, & qu'au lieu d'aiguilles, on y voit de petits brillants. On le tire en morceaux de différentes groſſeurs & figures, de quelques carrieres de Piémont. Il faut choiſir ce minéral tendre, brillant, le moins rempli de roches & de menu que l'on pourra. Il y a de la *magalaiſe* griſe & noire. La premiere eſt très-rare, les émailleurs & les potiers de terre ſe ſervent de l'autre. Les verriers en emploient auſſi pour purifier leur verre, mais en petite quantité, parce qu'autrement ils lui donneroient un œil ou trop bleu, ou trop couleur de pourpre.

MAGASIN, lieu où l'on ſerre des marchandiſes, ſoit pour les vendre en piéces, comme on dit, *balles ſous corde*, ce que ſont les marchands en gros, ſoit pour les y réſerver & garder juſqu'à ce qu'il ſe préſente une occaſion de les porter à la boutique, comme font les marchands en détail. Ceux-ci donnent auſſi le nom de *magaſin* à leur arriere-boutique où ils mettent les meilleures marchandiſes dont ils ne veulent pas faire de montre.

Les grands paniers que l'on met au devant & par derriere des carroſſes, coches, carioles, & autres voitures publiques, ſont nommés *magaſins*, parce qu'on y met les hardes, malles & caſſettes des perſonnes qui vont par ces voitures, ou ballots, balles & caiſſes de marchandiſes que les marchands envoient à leurs correſpondans.

Un *marchand en magaſin* eſt celui qui ne tient point de boutique ouverte ſur la rue, & qui vend en gros ſes étoffes & ſes marchandiſes. On appelle *garçon de magaſin*, ou un apprentif marchand qui, après ſon apprentiſſage, ſert chez les *marchands en magaſin* pour ſe fortifier dans le négoce par une plus longue expérience, & le *garde-magaſin* eſt celui qui a ſoin des marchandiſes qui ſont enfermées dans un *magaſin*, ſoit pour les délivrer par les ordres du maître, ſoit pour en recevoir de nouvelles quand elles arrivent.

On dit des marchandiſes qui ne ſont plus de mode ou de débit, que c'eſt un *garde-magaſin* ; c'eſt pour le gros, ce qu'eſt un *garde-boutique* dans le détail.

MAGDALEON : les épiciers donnent ce nom à des pains de ſoufre, en forme de cylindre, qui ont ſix pouces de long ſur dix-huit lignes de diametre.

Digitized by Google

MAGISTRAT : les *magiſtrats* ſont des perſonnes établies par le roi pour rendre la juſtice à ſes ſujets. La qualité de *magiſtrat* n'appartient qu'aux juges royaux, & ne ſe dit guères que des grands officiers ; mais il y en a qui prétendent que lorſqu'un ſeigneur a haute, moyenne & baſſe juſtice, ſon juge doit être regardé comme *magiſtrat* dans le détroit de ſa juriſdiction. L'injure faite à un *magiſtrat*, dans ſes fonctions, eſt punie comme crime de léſe-majeſté ; & on punit auſſi très-ſévérement celles qui lui ſont faites, lorſqu'il eſt revêtu des habits de la *magiſtrature*.

MAGNAN : c'eſt le nom qu'on donne, en pluſieurs provinces du royaume, aux chaudronniers. Voyez ce mot.

MAGNE, ou MAGNESE. Voyez ci-deſſus *Magalaiſe*.

MAGNÉSIE. *Voyez* le même mot.

MAGNETTE, nom qu'on donne à une toile fabriquée en Hollande. Voyez *Toile*.

MAGRABINE, toile fabriquée en Egypte, & qui ſe vend au Caire. La piéce eſt de vingt-huit à trente pieds de longueur, ſur ſept à huit pieds de largeur.

MAGUE, arbre fameux des Indes occidentales, eſpéce d'aloës, appellé par les Indiens *karata*, ou *carata-guacu*, & par les Eſpagnols *cardon*, parce que ſes feuilles ſont épineuſes ; elles ſont fort ameres en leur extrémité, groſſes & longues environ d'une demi aune. On en tire une eſpéce de chanvre extrémement fort, dont on fait de la ficelle, des cordes, & une étoffe qui reſſemble à du canevas de Flandre. On en tire auſſi un chanvre délié, dont on fait des filets pour prendre les oiſeaux. Sur ſes feuilles cannelées ſe ramaſſe de l'eau de pluie qui ſert à différentes maladies, à faire mourir les vers, à guérir les plaies chancreuſes & enflammées, & à ôter les taches des habits. C'eſt un arbre fort laid, dont le bois eſt léger & l'écorce aſſez deliée. Il eſt haut de vingt pieds, & gros comme la cuiſſe. Sa moëlle eſt ſpongieuſe, légere, & ſert aux ſculpteurs & aux peintres. Les Indiens en font un breuvage extrêmement fort, en le mêlant avec le maïs.

MAHALEB, ou BOIS DE SAINTE-LUCIE, eſpéce de cerifier ſauvage, dont le bois eſt gris rougeâtre, agréable à la vue, compacte, aſſez peſant, odorant, couvert d'une écorce brune, ou d'un noir tirant ſur le bleu, dont les feuilles, pareilles à celles du bouleau, ou à celles du peuplier noir, ſont plus petites, un peu moins larges que longues, crénelées aux bords, vineuſes, d'une couleur verte & réjouiſſante. Cet arbre a les fleurs ſemblables à celles du cerifier ordinaire, plus petites, blanches & de bonne odeur. Ces fleurs ſont ſuivies de petits fruits ronds, noirs, de la figure de nos ceriſes, amers, un peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amere ; ce bois nous vient de Lorraine. Les ébéniſtes ſe ſervent du tronc de cet arbre pour leurs beaux ouvrages, & les médecins & parfumeurs de l'amande de ſon fruit dans les compoſitions.

MAHOT, arbriſſeau rampant des Antilles, qui croît dans les marais, dont l'écorce fibreuſe, & extrêmement forte, ſert à faire des cordes.

MAHOUT, eſpéce de drap fabriqué en Angleterre & auſſi en Languedoc, Dauphiné & Provence, deſtiné pour les Echelles du Levant.

MAHUTES, *en termes de fauconnerie*, ſont le haut des ailes des oiſeaux à la partie près du corps.

Digitized by Google

MAI, cinquieme mois de l'année, à compter par Janvier.

Les soins d'un laboureur, pendant ce mois, sont de faire sarcler ses bleds, de labourer, pour la premiere fois, les terres qui ne le sont pas encore, de veiller à ce que tout soit en état dans sa maison, & de faire tondre ses brebis, si la chaleur commence à se faire sentir, & que le beau tems s'annonce.

Dans ce mois, un jardinier doit être alerte : il a du travail, il faut qu'il sarcle, qu'il laboure, qu'il nettoie, qu'il ébourgeonne, qu'il palisse, qu'il arrose, qu'il détourne les eaux des orages, selon que les différens endroits d'un jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Pendant ce mois, dans un jardin fruitier, on greffe encore en couronne : on retire de derriere les échalas des espaliers les branches qui s'y sont glissées. On pince, on taille, on ébourgeonne les pêchers : on pince aussi les greffes en fente, & on les lie pour les assurer contre les vents : on ébourgeonne les poiriers, on épluche les abricots pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop. On en fait autant aux poiriers & aux pêchers, quinze ou vingt jours après. On met en terre les arbres en mannequin, on sort les figuiers de la serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine lune. C'est dans ce même mois qu'on ébourgeonne aussi la vigne, qu'on la lie aux échalas, ou bien qu'on la palisse.

Dans un jardin potager, on seme en Mai, comme on l'a fait les deux mois précédens, des raves parmi d'autres plantes. Pendant les pluies douces, on découvre tout ce qui est sous cloche & sous chassis. On sarcle les planches ensemencées, on seme les haricots qui ne sont plus en danger de périr par la gelée. On seme sur couche les choux-fleurs, citrouilles, potirons & melons, mais on n'en seme plus, passé la mi-*Mai*, non plus que des laitues, si ce n'est celle de Genes, la persignaux & la laitue d'Allemagne. On seme en terre des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. On replante de la poirée la plus blanche, des melons, concombres & citrouilles : on taille les melons, on lie les laitues, on seme encore des pois de la grosse espéce, on rame & on serfouit les autres.

A la mi-*Mai*, on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme beteraves, panais, &c. ainsi que des crêpes vertes, des aubervilliers, des chicons, des impériales, du pourpier pour grainer sur la fin du mois. Pendant ce mois, on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisiers & aux laitues pommées, & aux chenilles vertes qui rongent les groseilliers.

Dans un jardin à fleurs, au commencement de *Mai*, s'il n'y a plus d'apparence de gelée, un jardinier soigneux commence la premiere tonte des palissades, des bouis, filarias, ifs, épicias, &c. sort de la serre, au premier quartier de la lune, les orangers, met en caisse ceux qui en ont besoin, taille les jasmins, seme les plantes annuelles pour avoir des fleurs tout l'été, sur-tout les amarantes, les muscipula, ou attrappe-mouches, les soucis, les scabieuses, les cyanus, les pensées, &c. On plante aussi des marguerites, des oreilles d'ours, des narcisses ; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre. On transplante encore les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on sépare les juliennes pour

Digitized by Google

les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de bouture, & on recueille la graine d'anemone.

C'eſt dans ce mois qu'un curieux a un émail de fleurs de toutes eſpéces, comme tulipes, giroflées, primeveres, juliennes, marguerites, jacinthes, penſées, violiers, anémones, narciſſes, œillets de montagne, œillets de poëte, cyanus, iris, géranions, fraxinelles, renoncules, ancolies, héméroca-les, véroniques, aſphodeles, martagons, lys, flammes, pieds d'alouette, jacées, muguet, pivoines, fleurs d'oranges, lilas, tréfle jaune, ſiringa, roſes, chevrefeuilles, &c.

Dans le mois de *Mai le jardin potager* donne quantité de verdure, ſalades, raves, aſperges & con-combres, des premiers pois, des fraiſes, même quelques ceriſes & des chicons blancs, quand ils ont été élevés ſur couche & qu'on en a replanté de bonne heure.

MAI, *chez les vendangeurs*, ſe dit du fond d'un preſſoir où l'on met les choſes que l'on veut fouler & preſſer, comme les raiſins, les pommes, poires pilées, pour en exprimer le ſuc. Ce fond de preſſoir qui conſiſte en planches, doit être bien joint pour que le moût ne s'enfuie pas.

On donne auſſi le nom de *mai* à une eſpéce de coffre plus étroit par en-bas, ou en demi-rond, qui ſert à pétrir & à demêler la farine avec de l'eau tiéde, & en faire de la pâte, dans laquelle on met du levain ou du leveton de biere pour la faire lever.

MAI, eſt encore un arbre ou gros rameau de verdure qu'on plante au premier jour de *Mai*, devant la porte d'une perſonne qu'on veut honorer. Tel eſt le *mai* que les clercs de la bazoche du parlement de Paris plantent tous les ans dans la cour du palais, appellée la *cour du mai*.

MAIDAN, ou MAYDAN : on donne ce nom dans preſque toute l'Aſie, aux places publiques deſtinées pour le commerce, & où ſe tient le marché des denrées & des marchandiſes.

MAIDIN : c'eſt une monnoie d'argent, qui a cours en Egypte, & qui vaut depuis dix-huit juſqu'à vingt-un deniers de France.

MAJESQUE : ſuivant la coutume du Béarn, c'eſt un droit domanial dans cette province de vendre ſeul ſon vin pendant tout le mois de Mai, privativement à tout autre.

MAJESTUEUSE ; (La) c'eſt, *en terme de fleuriſte*, un œillet qui eſt un pourpre ſur un fin blanc ; ſa fleur eſt groſſe & ſa plante vigoureuſe, ſon verd bien conditionné. On ne lui laiſſe que cinq boutons.

MAJEUR, l'âge pour acquérir la majorité eſt fixé par le droit, & par preſque toutes les coutumes du royaume, à vingt-cinq ans : il en eſt quelques-unes, comme, par exemple, celle de Normandie & des Pays-Bas, qui la fixent à vingt ans. Le domicile du pere régle la majorité des enfans. Ainſi quoique le fils d'un homme domicilié à Paris, ſoit élevé & demeure en Normandie, il n'eſt *majeur*, en Normandie, qu'à vingt-cinq ans. De même, ſi le pere eſt domicilié en Normandie, ou ſi la ſucceſſion y eſt ouverte, les enfans nés en Normandie, ſoit mâles ou femelles, ſeront *majeurs* à vingt ans, à Paris, & pourront régir, gouverner & adminiſtrer leurs biens ſitués ſous l'empire de la coutume de Paris, ſans être obligés de ſe faire émanciper. Il n'y a point d'âge certain pour la *majorité* de ceux qui ſe mêlent de commerce, & les mar-

Digitized by Google

chands ſont réputés *majeurs* pour le fait des marchandiſes, dès le moment qu'ils entrent dans le négoce.

MAIGRE, *en cuiſine*, un repas en *maigre*, eſt celui où l'on ne ſert que du poiſſon ou des légumes apprêtés de différentes manieres. Il y en a qui regardent le *maigre*, ou l'abſtinence des viandes comme incompatible avec la ſanté. Ce régime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des *alimens maigres*, & qu'on n'en pervertiſſe point la qualité par l'abus des aſſaiſonnemens, on peut vivre ſainement de racines, d'herbages, de fruits, de poiſſons, &c. Les moines de la Trape qui ne ſe nourriſſent que de légumes, les Chartreux, les Bénédictins réformés & autres ordres, tant en hommes qu'en femmes, qui ne connoiſſent l'uſage des viandes que dans les maladies, menent, la plûpart, une très-longue vie, en faiſant toujours *maigre*; mais ſi le *maigre* n'eſt pas incompatible avec la ſanté, il ne faut pas dire pour cela qu'il eſt plus ſalutaire que l'uſage de la viande; c'eſt même une opinion auſſi oppoſée aux principes de la bonne phyſique, qu'à l'expérience, que de ſoutenir que les *alimens maigres* ſont plus nourriſſans, qu'ils ſe digérent mieux, qu'ils engraiſſent & fortifient davantage, qu'ils produiſent un ſang plus gras, plus lacteux, plus abondant, & qu'ils donnent par conſéquent plus d'embonpoint.

Ecoutons M. Andry ſur une matiere auſſi intéreſſante pour la nature humaine. Le propre de l'aliment, dit-il, eſt de réparer la ſubſtance du corps, à meſure qu'elle ſe diſſipe, & une nourriture qui rempliroit ſans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puiſque nous ne vieilliſſons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons. Sur ce principe, l'aliment le plus parfait ſera celui dont les parties auront plus de diſpoſition à ſe tourner en notre ſubſtance, non en cette ſubſtance ſuperflue qui ne va ſouvent qu'à groſſir inutilement le volume du corps, & qui, loin d'augmenter & d'entretenir les forces, ne ſert qu'à les accabler, mais en cette humeur balſamique qui fait le ſoutien de la vie, & dont les ſucs qui nous compoſent, tirent toute leur vertu.

Un aliment, pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit ni être ni trop aqueux, ni trop terreſtre. S'il eſt trop terreſtre, il ne ſçauroit fournir aux diſſolvans de notre corps des parties aſſez ſimples pour pouvoir être miſes en œuvre. S'il eſt trop aqueux, il n'en ſçauroit donner qui ait aſſez de conſiſtance pour recevoir les impreſſions néceſſaires. Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs: autrement il agit lui-même ſur les principes qui le doivent changer; & il ne paſſe en notre nature, qu'après l'avoir conſidérablement changée.

Suivant ces réflexions, continue M. Andry, il eſt aiſé d'appercevoir que la nature la plus convenable à l'homme, conſidéré dans ſon état préſent, (car avant le déluge il étoit plus ſain) ne ſçauroit être les légumes, les herbages, les racines, les fruits, les poiſſons. La terre domine dans les légumes, l'eau dans les herbages & dans les poiſſons, la terre & l'eau dans les racines, la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres, ainſi que l'analyſe nous l'apprend, & entre les végétaux qui ſervent à notre nourriture, il y en a pluſieurs dont les principes actifs ſont plus développés qu'il ne faut, pour la perfec-

Digitized by Google

tion d'un aliment convenable à l'homme, ainſi que l'on voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques autres, &c.

L'aliment donc le plus ſain & le plus nourriſſant pour l'homme, eſt celui qui ne renferme ni trop de terre, ni trop de flegme, & dont les principes actifs ne ſont point trop développés. Ces conditions qui manquent dans la plûpart des *alimens maigres*, ſe trouvent dans la chair des oiſeaux & des quadrupedes qui nous ſervent de nourriture. Cette chair n'eſt ni trop terreſtre, ni trop aqueuſe; les principes actifs qu'elle contient ſont ſi concentrés & ſi intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite ſur la langue qu'une ſaveur, telle qu'il la faut pour détacher la ſalive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

On ne nie cependant pas que la plûpart des *alimens maigres*, & ſur-tout de poiſſons, ne ſoient de bons alimens; mais il ne ſuit pas de-là qu'ils ſoient meilleurs que la viande & qu'ils nourriſſent davantage.

MAILLE ou OBOLE, petite monnoie imaginaire, ou de compte, eſtimée la moitié d'un denier tournois, ou la vingt-quatriéme partie d'un ſol tournois. La *maille* a été autrefois une monnoie courante, ou la plus petite de celles qui ont eu cours en France. On donnoit encore le nom de *maille*, parmi le peuple, au denier tournois, ſous Henri IV, à ces plus petites des eſpéces courantes.

MAILLE, *chez les marchands orfévres & chez les monnoyeurs*, eſt une ſorte de petit poids, qui vaut deux felins.

MAILLE, *dans les manufactures de bonneterie*, ſe dit du travail en trelacé des bas, camiſolles & autres ouvrages de ſoie, de laine ou autres matieres, qui ſe font au tricot, ou au métier. Plus le fil dont un bas eſt fabriqué, eſt filé fin, plus la *maille* eſt fine; & plus le fil eſt filé gros plus la maille eſt groſſe.

MAILLE, ſe dit auſſi du tiſſu de pluſieurs filets de fer, dont étoient autrefois compoſées diverſes ſortes d'armures, comme les hauberts. On en faiſoit des gants & des eſpéces de jambiers. Les chevaux même en étoient ſouvent entierement couverts.

MAILLE, eſt encore une ouverture en forme de lozange, qui étant pluſieurs fois répétée, ſert à faire les treillis de fer ou de léton. Cet ouvrage ſe vend au pied en quarré, plus ou moins, ſuivant que la *maille* eſt large ou étroite, ou que le fil eſt gros ou menu. Ce ſont les maîtres épingliers qui font les *treillis à mailles*.

MAILLE, *parmi les pêcheurs de poiſſon de mer ou d'eau douce*, eſt l'ouverture quartée, & diverſes fois recommencée, faite avec du fil, ou de la lignette, & travaillée avec une eſpéce d'aiguille de bois, qui compoſe les filets des pêcheurs. Les ordonnances de la marine, ont déterminé la largeur que doivent avoir les *mailles* de chaque filet, à raiſon de la pêche où on les emploie; & les ordonnances des eaux & forêts ont fixé ſur un ſeul moule les *mailles* de tous les filets à pêcher en riviere. Il y a les *mailles à lozanges*, qui ſont celles dont la pointe eſt en haut, lorſque le filet eſt tendu; les *mailles quarrées*, qui ſont celles qui paroiſſent rangées en damier, lorſque le filet eſt tendu. Il y a encore les *mailles doubles*. Les *mailles* pour les filets à prendre des petits oiſeaux ſont les mêmes que pour les filets à prendre de petits poiſſons.

MAILLE, *parmi les jardiniers*,

Digitized by Google

ſe dit de l'œil d'où ſort le fruit des melons & des concombres. Ils appellent auſſi *mailles*, des ouvertures qu'ils laiſſent dans un treillage qu'ils font avec des échalas. Ces *mailles* ſont de ſept à huit pouces de large ſur neuf, ou de quatre ſur cinq, ſelon que l'on veut que le treillage ſoit maillé près. Les *mailles* ſont plus près-à-près pour les treillages en ornemens, que pour ceux en eſpalier. Un treillaſſier fait connoître en ſon art ſon adreſſe & ſon induſtrie, lorſqu'il maille juſte & bien à plomb.

MAILLE': on dit que des *perdreaux ſont maillés*, quand leurs plumes changent de couleur, & qu'ils deviennent forts.

MAILLEAU, petit inſtrument de bois en forme de maillet, dont les tondeurs de draps ſe ſervent pour faire mouvoir celui des deux couteaux des forces à tondre, que l'on nomme le mâle. Quand le *mailleau* n'a point de manche, on lui donne le nom de couteau.

MAILLER une toile de batiſte, c'eſt la battre ſur une pierre de marbre, avec un maillet de bois bien uni, pour en abattre le grain, & lui donner un œil plus fin.

MAILLER un treillis de fil de fer ou de léton, un treillage, un filet de pêche, ou pour prendre des oiſeaux. Voyez ci-deſſus *Maille*.

MAILLET, gros marteau dont ſe ſervent pluſieurs ouvriers & artiſans qui travaillent du ciſeau, tels que ſont les ſculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, maçons, menuiſiers, charpentiers, &c. Le *maillet* eſt compoſé de deux piéces, du manche & de la maſſe. Les *maillets* des menuiſiers & charpentiers ſont ordinairement équarris; ceux des ſculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre & maçons ſont plus ronds. Ceux des vanniers ont la tête en forme de cube, de quatre pouces en quarré: ils s'en ſervent pour frapper ſur l'inſtrument appellé la beccaſſe, lorſqu'ils veulent border les hottes de clôture & les vans à vanner les grains.... Le *maillet* des fondeurs des petits ouvrages eſt plus gros & plus peſant que celui des menuiſiers. C'eſt avec ce *maillet* qu'ils réduiſent en pelotes le cuivre en feuilles, qu'ils veulent mettre à la fonte.... Les carriers ont des *maillets*, qui ſont de groſſes maſſes de fer de différens poids, dont ils ſe ſervent à frapper les coins de fer, avec leſquels ils coupent la pierre. Ils ont ordinairement trois *maillets*, un de quarante-cinq livres, un de vingt, & un de quinze.

Les plombiers & les tonneliers ont auſſi leurs *maillets*, mais différens de ceux dont on vient de parler. Le *maillet* des tonneliers a la maſſe très-plate & n'a guères plus d'un pouce & demi d'épaiſſeur: ſa forme eſt quarrée, plus longue que large, un peu ceintrée par en-haut, & échancrée par le bas. Le manche eſt placé dans l'épaiſſeur de la maſſe. Les tonneliers s'en ſervent à enfoncer & à faire joindre les cerceaux; & il eſt plat, afin qu'il ſe couche le long de la piéce en frappant le cerceau... Pour le *maillet* des plombiers, ce n'eſt proprement qu'un *demi-maillet* de ſculpteur, c'eſt-à-dire, une maſſe coupée en deux dans ſa longueur, enſorte qu'un côté eſt plat & l'autre en demi-cercle. Le manche eſt placé dans le demi-cercle, mais couché & parallele à la ſection du cylindre. On s'en ſert pour battre le plomb par le côté qui eſt plat, & quelquefois pour frapper ſur des outils par l'un des bouts.

Les tourneurs & les nattiers ſe ſervent auſſi des *maillets*, mais plus peſants & à plus long manche, pour battre ſur la pierre la paille mouillée qu'ils emploient, les uns pour empailler les chaiſes qu'ils

Digitized by Google

font, & les autres pour tracer & faire leurs nattes..... Les chaudronniers ont des *maillets* de buis pour les diverſes façons qu'ils donnent à leurs ouvrages, en les fabriquant à froid. Ils en ont de gros, de petits & de médiocres, les uns pour faire la quarre des chaudrons, les autres pour redreſſer & enlever l'ouvrage.

MAILLIER, eſt l'artiſan qui fait des armes, compoſées de petites chaînettes ou mailles de fer. On l'appelle *chaînetier*.

MAILLON, eſpéce de petit anneau d'émail, qui, dans les métiers des ferandiniers gaziers, ſert à attacher les liſettes aux plombs.... Les horlogers appellent *maillon* une petite piéce d'une forme ovale, percée de deux trous, pour faire des chaînes de montre..... Il y a des *jardiniers* qui appellent auſſi *maillon un* nœud qu'ils font, quand *ils lient* avec de l'oſier les perches & la vigne d'une treille.

MAILLURE, *en fauconnerie*, ſont les taches, mouchetures, divertiſſés de couleurs, qui forment des mailles ſur les plumes de l'oiſeau de proie.

MAIN, ſe dit figurément de pluſieurs choſes dans le commerce & parmi les artiſans.

Acheter une choſe de la *premiere main*, c'eſt l'acheter ſans qu'elle ait paſſé par les mains des revendeurs. Les marchands en gros n'achetent que de la *premie main*, & les détailleurs de la ſeconde. C'eſt un grand avantage dans le négoce d'avoir les choſes de la *premiere main*, & c'eſt de cet avantage que les Hollandois ſçavent ſi bien profiter dans le commerce des épiceries.

MAIN D'ŒUVRE, s'entend *dans les manufactures*, de l'ouvrage que fait le fabriquant, & du prix que l'entrepreneur lui en donne.

MAIN, ſe dit, *en méchanique*, de pluſieurs crampons ou eſſes qui ſervent à tirer quelques fardeaux en haut. On dit la *main* d'une corde à puits, la *main* d'une louve, la *main* d'un engin, d'une chevre, d'une gruë, &c..... *Main* eſt auſſi un morceau de cuivre, de fer, ou de bois, qui ſoutient l'axe ou boulon, autour duquel roule une poulie... *Main*; les menuiſiers appellent la *main d'un ſergent*, l'inſtrument dont ils ſe ſervent pour coller ou cheviller leurs ouvrages; c'eſt un crochet mobile qui monte ou qui deſcend le long de la barre de fer, qui eſt la principale piéce de cet inſtrument.

Les banquiers, commis, caiſſiers donnent le nom de *main* à un inſtrument de cuivre ou de fer-blanc, qui leur ſert à ramaſſer ſur leur comptoir ou bureau l'argent qu'ils ont compté ou peſé, pour le mettre plus facilement dans les ſacs. Cet inſtrument appellé *main*, à cauſe de ſon uſage, eſt long d'environ dix pouces, large de cinq à ſix, de figure quarrée, avec une eſpéce de poignée par en-haut.... *Main*, chez les horlogers, eſt une piéce qu'ils emploient quelquefois dans les répétitions.... *Main de carroſſe*, ſe dit des morceaux de fer attachés au bas du corps du carroſſe, par où l'on paſſe les ſoupentes, pour le ſoutenir en l'air... Les cordons ou gros tiſſus de ſoie attachés dans le carroſſe, le long des portieres, pour y monter plus aiſément, ou pour s'y défendre des cahots, eſt appellé *main*..... *Main* de preſſoir eſt ce qui ſert à relever le marc.

MAIN: poids des Indes Orientales, qui ne ſert guères qu'à peſer les denrées qui ſe conſument pour l'uſage de la vie. Voyez *Marc*.

MAIN DE PAPIER, aſſemblage de vingt-cinq feuilles de papier pliées

Digitized by Google

en deux : chaque rame doit être compoſée de vingt mains.

MAIN D'OUBLIES, certain nombre d'oublies. Voyez *Oublie*.

MAIN, *en fauconnerie*, ce ſont les ſerres de l'oiſeau : on dit du faucon, qu'il a la *main* habile, fine, bonne, forte, déliée & bien onglée. Les oiſeaux de proie ont quelquefois les *mains enflées*, ce qui leur vient de différentes cauſes. Et on remarque qu'ils ſouffrent à ces parties, lorſqu'au lieu de ſe tenir fermes deſſus, on les voit tantôt ſe porter ſur une *main* & tantôt ſur l'autre.

MAIN, *en terme de manége*, ſont d'abord les pieds de devant du cheval. Un cheval beau de la *main en avant*, eſt un cheval qui a la tête belle & l'encolure. Un cheval mal-fait de la *main en arriere*, c'eſt un cheval mal-fait de la croupe & du train de derriere.... La *main de la bride* eſt la main gauche du cavalier. La *main de la lance*, eſt la droite.... Un *cheval de main*, eſt un cheval qu'on mene *en main* ſans monter deſſus, & un *cheval à deux mains* eſt un cheval qui ſert à la ſelle & à la charrue.

MAIN *au barreau*, ſignifie puiſſance publique. *Main-morte*, c'eſt une choſe ſaiſie, miſe ſous l'autorité de la juſtice ; & *main-levée* indique la délivrance des biens ſaiſis judiciairement. Voyez *le Dictionnaire civil & canonique* ſur les termes des *main-tenue*, *main de juſtice*, *main-forte*, &c.

MAIN-MORTE : ce terme a deux ſens différens. Dans l'un il ſignifie les gens d'égliſe, les corps-de-villes, les hôpitaux, les habitans d'un village, & généralement toutes les communautés qui ſont perpétuelles, & qui, par ſubrogation de perſonnes, ſont cenſés toujours être les mêmes corps.

Dans l'autre ſens, ce mot ſignifie un droit ſeigneurial en vertu duquel les vaſſaux ſont de condition ſervile, & à cauſe de cette ſervitude, ils ſont nommés *ſerfs* par quelque coutume. Voyez, ſur cette eſpéce de *main-morte*, *la Juriſprudence actuelle*.

MAIN-SOUVERAINE. Comme les fiefs relevent tous du roi, ſoit directement, ſoit indirectement, ſi deux ſeigneurs prétendent la mouvance d'un même fief, le vaſſal propriétaire de ce fief ne pouvant en même tems reconnoître pluſieurs ſeigneurs, & ne pouvant pas non plus en reconnoître un au préjudice de l'autre, doit ſe faire recevoir par *main-ſouveraine*, c'eſt-à-dire, par les officiers du roi, auquel l'hommage ſe rapporte toujours comme à la ſource. Voyez *l'ouvrage ci-deſſus cité*.

MAINTENIR *& garder le change*, en terme de chaſſe, c'eſt quand les chiens chaſſent toujours la bête qui leur a été donnée, & la maintiennent dans le change.

MAJORITE', tems où l'on devient majeur. Voyez *ce mot*. La *majorité* des marchands commence au moment qu'on commence à entrer dans le commerce, ce qui cependant ne s'entend que pour ce qui regarde le négoce : car pour les autres engagemens qui n'y ont pas rapport, on reſte comme auparavant en minorité, & ſous la puiſſance paternelle.... A Paris, où l'on ne peut être reçu qu'à vingt ans, la *majorité* n'eſt réputée commencée que du moment que le jeune marchand entre dans la vingt-unieme. année... Dans les villes où, par les ſtatuts des communautés, la reception à la maîtriſe eſt avancée ou reculée en-delà, ou au-deçà de vingt ans, la *majorité* doit ſuivre le tems fixé par ces réglemens ; mais dans les villes où il n'y a point de maîtriſe, le *mineur* doit être réputé

majeur

Digitized by Google

majeur, auſſi-tôt qu'il commence à faire le commerce pour ſon compte particulier. Voyez le *Parfait Négociant; par M. SAVARY.*

MAIRAIN, ou MERRAIN, petites planches de chêne plus longues que larges. Il y en a de deux ſortes, le *merrain* à panneaux, propre pour la menuiſerie, & l'autre deſtiné pour faire des douves que l'on nomme *merrain* à futailles. Le *merrain* à panneaux a depuis un juſqu'à quatre pieds de long; celui de quatre pieds doit avoir un pouce, ou un pouce & demi d'épaiſſeur: celui d'au-deſſous n'en doit avoir qu'un; l'un & l'autre a au moins ſix pouces de large, & ſert à faire du parquet & d'autres ouvrages de menuiſerie.... Le *merrain à futailles*, appellé auſſi *bourdillon*, *bois douvin*, *bois à baril*, *bois à pipe*, & *bois d'enfonçure*, eſt différent, ſuivant les lieux & les tonneaux auxquels il eſt deſtiné: celui pour les pipes eſt de quatre pieds de long; celui pour les muids, de trois pieds; celui pour les barriques & demi-queues, de deux pieds & demi. Leur largeur eſt depuis quatre pouces, juſqu'à ſept, & leur épaiſſeur de trois quarts de pouces ou neuf lignes. Les piéces au-deſſous ſont réputées de rebut. Le *merrain* deſtiné pour les enfonçures, ou fonds des tonneaux, ne doit avoir que deux pieds de long, ſix pouces au moins de large, & depuis ſept juſqu'à neuf lignes d'épaiſſeur.

En Champagne, en Bourgogne, Orléanois, Touraine, Anjou, Bordelois, & ailleurs où il y a de grands vignobles, il ſe fait une grande conſommation de *merrain* à futailles. Les pays de cidre & de poiré, comme en Normandie, font auſſi une grande conſommation de *mairain*. Les Hollandois, qui tirent du nord, par la mer Baltique, & de Hambourg, par la voie de l'Elbe, une quantité prodigieuſe de *merrain de futailles*, en vendent aux François, aux Italiens, aux Eſpagnols, &c.... Les échalas, dans la coutume de Paris, ſont de *merrain en treillis*.

MAIRE: c'eſt aujourd'hui un premier officier de ville qui préſide aux conſuls & aux échevins en pluſieurs villes, comme à Dijon & à Bourdeaux.... Le *maire* de Londres eſt le premier magiſtrat, entre les mains duquel eſt le gouvernement de cette capitale de l'Angleterre.... Les *maires* du palais, ſous la premiere & ſeconde race de nos rois, étoient les grands maîtres de la maiſon du roi; & ſur la fin de la ſeconde race on les appella *ducs des ducs*, ou ſimplement *ducs de France*.

MAÏS, ou *Bled d'Inde*, ou *Bled de Turquie*; il eſt différent par la couleur de ſes épis. Il y en a de blancs, de rouges, de preſque noirs, de pourprés, de bleus & de bigarrés de pluſieurs couleurs, le tout par l'écorce; car la farine en eſt toujours blanche: le grain eſt attaché à un gros gland ou bouton, & ne vient point en épi. Il y a deux ſorte de *maïs*, le dur qu'on mange au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau: l'autre eſt tendre & délicieux. Ce bled eſt fort commun dans la Bourgogne, la Franche-Comté & la Breſſe. Il vient aſſez aiſément; il fournit toujours un ſecours aſſuré dans les famines, parce qu'il n'eſt pas ſujet à quantité d'inconvéniens, comme le froment. On en fait de la pâte pour engraiſſer les chapons. Le pain de *maïs* eſt ordinairement aſſez blanc & plus doux, quelquefois plus groſſier que celui du bled ordinaire. Le *maïs* eſt auſſi plus chaud. Au reſte, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre graſſe, bien remuée & les ſillons larges. Le froid lui eſt contraire; il en vient beau-

Digitized by Google

coup en Eſpagne. On fait, avec de ſa farine, des bignets, de la galette & des biſcuits : des tuyaux du *maïs* qui ſont fort doux, avec le grain, quand il eſt mûr, il ſe fait d'excellent miel, en y mêlant quelques ingrédiens : on en fait même un breuvage qui enivre ſoudain ; c'eſt pourquoi il eſt défendu. Ses feuilles & ſes tuyaux ſont une bonne nourriture pour le bétail. Le ſon eſt eſt aſſez tendre, & peut faire d'aſſez bon pain. C'eſt ainſi que l'auteur de l'*Ecole du potager parle du maïs.*

Les ſauvages qui uſent de ce bled ne ſont point travaillés d'obſtructions, & n'ont jamais mauvaiſe couleur. C'eſt leur meilleur remede contre les maladies aiguës. Les Mexicains en font un breuvage que les médecins donnent au lieu de tiſane. Les Indiens ſe nourriſſent de gâteaux de *maïs* cuits dans des terrines. Ils les mangent tout chauds avec un peu de ſel & de poivre long. Il y en a qui mangent les grains tout verds. Ils les trouvent fort nourriſſans. On dit qu'ils ſont d'un auſſi bon goût que nos poids verds. Des médecins préférent la farine du *maïs* à celle du bled commun. Le bled contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Mais le pain de *maïs* peſe ſur l'eſtomac, & ne convient qu'aux tempéramens forts & robuſtes.

MAISON, bâtiment propre à ſe mettre à couvert, ſoi, ſa famille, ſes meubles, marchandiſes, &c.... On entend par une *maiſon* de campagne, celle du maître & celle du jardinier. S'il y a des terres, vignes, bois, prés, &c. c'eſt une ferme, ou métairie où le fermier a, outre ſon logement, grange, écurie, étable, & tout ce qui eſt néceſſaire pour faire valoir des biens de campagne.

On entend par *maiſon de ville*, le lieu où s'aſſemblent les officiers municipaux, auxquels les affaires & la police d'une ville ſont confiées. C'eſt dans l'*hôtel* ou la *maiſon de ville* de Paris, que le prévôt des marchands & des échevins tiennent leur bureau, & exercent la juriſdiction qu'ils ont ſur tous les officiers établis ſur les ports & étapes de cette capitale. C'eſt à leur audience qui ſe tient les lundis, mardis, jeudis & vendredis de chaque ſemaine, qu'ils réglent & décident tout ce qui concerne les marchandiſes en vins, autres boiſſons, grains, bois, charbon, chaux, plâtre, &c. qui arrivent à Paris par la riviere, & ſe vendent ou ſe déchargent ſur les ports. On entend auſſi par *maiſon*, un lieu de correſpondance que les gros négocians établiſſent dans pluſieurs villes de commerce, pour la facilité & la ſûreté de leur négoce. C'eſt dans ce ſens qu'un négociant, un banquier réſidant dans une ville, tient *maiſon* dans une autre louée en ſon nom, où il y a ou facteur ou aſſocié pour accepter ou payer les lettres de change qu'il tire ſur eux, ou pour procurer les payemens de celles qu'il leur envoie, payables dans cette ville, & enfin pour ſe mêler de tout le détail de ſon commerce. Il y a pluſieurs gros négocians & banquiers de Paris, Lyon, Bourdeaux, Rouen, &c. qui tiennent de ces *maiſons* dans les principales villes du royaume, & même dans les pays étrangers, comme il y a auſſi des étrangers qui ont *maiſon* dans pluſieurs villes de commerce du royaume.

MAISONNAGE : ce nom ſe trouve dans les coutumes pour ſignifier bois de haute futaie qu'on coupe pour bâtir des maiſons.

MAITRE : ce terme a quantité de ſignifications : il eſt uſité dans les manufactures, dans le corps des marchands, dans les communautés

Digitized by Google

des arts & métiers, & dans le commerce de terre & de mer.

MAITRE, *chez les marchands & manufacturiers*, eſt celui qui a droit de tenir boutique ou magaſin pour vendre des étoffes & des marchandiſes, ou pour travailler à en fabriquer; mais nul n'eſt reçu *maître & marchand*, s'il n'a fait l'apprentiſſage & le ſervice chez les *maîtres*.

Les *maîtres & gardes* ſont ceux que les *maîtres* & marchands éliſent pour avoir ſoin des affaires de leurs corps ou communauté, pour faire les viſites néceſſaires, pour maintenir la police ſur les marchandiſes, poids & meſures, conformément à leurs ſtatuts, pour recevoir les apprentifs, ou les maîtres ou marchands à qui ils délivrent leurs lettres d'apprentiſſage & de maîtriſe.

Celui qui eſt le plus ancien dans une boutique ou magaſin, qui ſçait le mieux travailler, & qui fait agir les autres avec quelque ſupériorité, eſt appellé *maître garçon*..... C'eſt du nombre des *maîtres* que ſe choiſiſſent les jurés, gardes ou ſyndics des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, & des autres villes où il y a jurande. On appelle *anciens maîtres* ceux qui ont paſſé par la jurande, & en cette qualité ils ont droit d'aſſiſter aux aſſemblées pour l'élection des jurés & autres officiers. Les *maîtres modernes* ou les *jeunes maîtres* ſont ceux qu'on appelle aux élections de *jurés*, *gardes* ou *ſyndics*, ſuivant l'ordre du tableau.

On appelle *maîtres-chefs-d'œuvriers*, ceux qui, dans les communautés des arts & métiers, ſont parvenus à la maîtriſe, après avoir paſſé l'apprentiſſage & fait chef-d'œuvre. Les *maîtres de lettres*, ce ſont les privilégiés qui exercent les arts & métiers dont il y a des communautés à Paris, en vertu de lettres accordées par le prince en diverſes occaſions, comme à un heureux avénement, à la naiſſance de dauphins, à l'entrée & couronnement de reines, &c. Ces *maîtres de lettres* n'ont aucun droit à la jurande, ni aux autres fonctions & priviléges des communautés, à moins qu'ils n'aient fait, pour y être incorporés, leur expérience ou chef-d'œuvre.

Il y a, à Lyon, des *maîtres-marchands* & *maîtres-ouvriers à façon*, qui compoſent la communauté des marchands *maîtres-ouvriers* en draps d'or, d'argent, de ſoie. Les premiers font travailler chez eux pour leur compte, ou donnent à travailler aux *maîtres-ouvriers à façon*, à qui ils fourniſſent l'or, l'argent, la ſoie & autres matieres qui entrent dans ces ſortes de manufactures, convenant avec eux du prix des façons. Les autres ſont les ouvriers qui travaillent pour les marchands, & qui, ſans rien fournir que leurs métiers & leurs peines, exécutent eux-mêmes, ou font exécuter par leurs apprentifs ou compagnons, les ouvrages qu'on leur commande, ſuivant les deſſeins fournis, & le prix réglé avec ceux qui le leur font faire. Ces deux ſortes de *maîtres* ont part aux charges, honneurs & gouvernement de la communauté; mais des ſix *maîtres & gardes*, il y en a quatre des premiers & deux ſeulement des derniers.

On appelle, ſur l'Océan, *maître de vaiſſeau marchand*, celui à qui l'on confie la conduite d'un navire ou d'un bâtiment, qui le commande en chef, & qui eſt chargé des marchandiſes qui ſont ſur ſon bord. Sur la Méditerranée, on les appelle *patrons*; & quand ils ſont deſtinés pour les voyages de longs

Digitized by Google

cours, on leur donne le nom de *capitaine*. Pour être reçu *maître de vaisseau*, il faut avoir navigé pendant cinq ans, & avoir subi, sur la navigation, un examen en présence des officiers de l'amirauté. Un *maître de vaisseau* doit être en personne dans son bâtiment, lorsqu'il sort de quelque port havre, ou riviere, & ne le doit point abandonner. C'est le propriétaire du vaisseau qui commet le *maître*, & le *maître* qui forme l'équipage, choisit & loue les pilotes, contre-maîtres, matelots & compagnons.

On nomme *maîtres des ponts* des officiers établis sur les rivieres pour faciliter le passage des bateaux pardessous les arches, & *maîtres des pertuis* ceux qui sont chargés de passer les bateaux par les pertuis & passages difficiles. On les appelle aussi *chableurs*, & ces chableurs ont des aides.

MAITRE EN FAIT D'ARMES : c'est celui qui enseigne l'art de bien se servir des armes, & qui tient sale pour en donner leçon. Les *maîtres en fait d'armes* composent, à Paris, une des communautés qui n'ont aucun rapport avec le commerce.

MAITRE-VALET *de chiens*, en terme de chasse, est celui qui donne l'ordre aux autres valets.

MAITRES, *en terme de carrier*, sont les deux principales piéces de bois des six dont le baquet des carriers est composé, c'est-à-dire, cette sorte de civiere sans bras, sur laquelle ils arrangent le moilon qu'ils veulent tirer en-haut ; c'est aux quatre mentonnets des *maîtres*, qu'on attache les cordes où passe le crochet du cable.

MAITRESSE. Il y a, à Paris, quelques communautés des arts & métiers toutes de femmes & de filles, & d'autres partagées entre les personnes des deux sexes. De la premiere sont les communautés des *maîtresses jurées marchandes lingeres*, & des *jurées maîtresses couturieres*. . . . De la seconde espéce est la communauté des *maîtres jurés marchands de fruits*. Dans la derniere communauté, les *maîtresses* ne viennent jamais à la jurande.

MAITRISE, se dit dans les corps des marchands & dans les communautés des arts & métiers de la ville de Paris, de la qualité qu'on acquiert, quand on est reçu maître. Les *aspirans à la maîtrise* sont les apprentifs ou compagnons qui demandent chef-d'œuvre. Les veuves de *maîtres* jouissent du droit de *maîtrise* de leurs maris défunts.

MAKELAER : c'est le nom que les Hollandois donnent à ceux que l'on nomme, à Paris, *courtiers*, ou *agens* de banque & de change.

MAL SUBTIL, *en terme de fauconnerie*, c'est une espéce de phthisie ou catarrhe qui tombe dans la mulette des oiseaux.

MALABATHRE, feuille d'un grand arbre, du pays de Cambaie, qui entre dans la composition de la thériaque.

MALADIE : en général, c'est un déréglement du corps qui altere la santé, soit par la prédomination des humeurs, soit par quelque autre cause. Le *Dictionnaire de santé*, deux volumes *in*-8°, se trouve chez le même libraire qui a le débit de celui-ci. Il entre dans le détail des maladies particulieres à chaque état, & auxquelles un chacun peut être sujet, suivant la profession ou le métier qu'il exerce. Il indique, par exemple, aux artisans, amydonniers, baigneurs-étuvistes, bateliers, pêcheurs & jardiniers, blanchisseuses, bouchers, boulangers, brasseurs, cabaretiers, canoniers, carriers, chandeliers, charrons, charpentiers & menuisiers,

Digitized by Google

chaudroniers, chaux fourriers, épiſtes, cordonniers, corroyeurs, couteliers, crocheteurs, doreurs, diſtillateurs, écrivains, foulons, fourbiſſeurs, graveurs, imprimeurs, lavandieres, leſſiveuſes, maquignons, poſtillons & couriers, marbriers, ſtatuaires & tailleurs de pierres, meûniers, ouvriers ſédentaires, peintres & broyeurs de couleurs, perruquiers, plâtriers & maçons, plombiers, potiers d'étain & de terre, porteurs de chaiſe, porteurs d'eau, ſoldats, tailleurs d'habits, tanneurs, teinturiers, verriers, & ceux qui travaillent aux glaces, vuidangeurs, cureurs de puits & d'égouts, gens de lettres, &c. Il indique, dis-je, à chacun les remedes aux maladies occaſionnées par l'excès ou l'habitude du *travail* continuel où leur état les *force*. Nous renvoyons à cet ouvrage. Paſſons aux *maladies* des beſtiaux, en faveur des laboureurs, & à celles des arbres, en faveur des jardiniers.

MALADIES *des bêtes à cornes*. Quand un bœuf eſt dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt un ſymptome de *maladie* cauſée aſſez ſouvent par l'excès du travail, ou pour l'avoir fait travailler dans un tems contraire, comme par le grand chaud, le grand froid & les pluies froides. Pour prévenir cette *maladie*, on purge le bœuf trois ou quatre fois l'année. Pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne, pendant deux ou trois jours, du ſon mouillé avec ſon herbe, ſi c'eſt en été, & avec ſon foin, ſi c'eſt en hiver; enſuite on le purge avec une once d'aloës, autant de ſéné, une demi-once d'agaric, deux drachmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvériſé & mêlé dans une pinte de vin blanc ou de décoction faite de feuilles de chicorée ſauvage, puis on donne cette médecine au bœuf ſans que le ſublimé ſoit infuſé. Les anciens, pour préſerver les bêtes à cornes des *maladies* les plus communes, les purgeoient trois jours de ſuite, à la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès, mêlés enſemble à doſe égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte & trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues uſitées ſur les lieux. Ordinairement on s'apperçoit qu'un bœuf eſt malade par le dégoût; mais s'il n'étoit que dégoûté, on le lui fait paſſer en prenant du ſel & du vinaigre où l'on fait infuſer des poireaux, des ciboules ou du céleri qu'on lui fait avaler, en lui tenant le muſle élevé en haut, pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade, pendant qu'il la broie ſous ſes dents. Si le dégoût du bœuf n'eſt qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ſur-tout dans l'été, pendant les grandes chaleurs; après le remede ci-deſſus ordonné, on jette deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donne à boire à midi, & autant le ſoir. On continue cette boiſſon juſqu'à ce qu'il mange bien. Si dans l'hiver un bœuf tombe en langueur, peut-être pour avoir bu de l'eau de neige & avoir été refroidi pendant les pluies, on lui fait prendre la potion du vinaigre; enſuite on lui donne du ſon tout ſec avec moitié d'avoine le matin & autant le ſoir, & de bon foin, dont il faut ne le laiſſer manquer ni jour ni nuit; & l'on doit, outre cela, le tenir chaudement dans l'étable.

Les *bêtes à laine* ſont fort délicates, & par conſéquent ſujettes à bien des *maladies* qui leur viennent ou des températures de l'air qui leur ſont contraires, ou de la mau-

Digitized by Google

vaiſe nourriture, ou de la négligence du berger. Ainſi le berger doit les gouverner ſuivant leur naturel, les défendre du froid & de l'humidité, & de tout ce qui leur eſt contraire, & ne leur donner que de bonne nourriture, leur faire une litiere fraîche, haute & menue, nettoyer la bergerie, y mettre un petit ſac de ſel ſuſpendu, la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & ſaines, ſur-tout il doit les éloigner des eaux croupies, des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines. Pour conſerver les brebis en ſanté, un berger ſoigneux leur donne des baies de laurier ſéches avec du ſel. On leur en donne depuis qu'elles ont agnelé juſqu'à ce qu'on les laiſſe ſaillir. Cette nourriture les engraiſſe, les rend ſaines & abondantes en lait. Il faut ceſſer de leur en donner, ſi-tôt qu'elles ſont pleines. On donne auſſi des baies dans du ſon, aux agneaux, quand ils commencent à manger, pour qu'ils aient bon corps; mais il ne faut les laiſſer boire que très-peu. Avant que de les mener aux champs, on leur fait prendre un peu de ſel, & après deux heures de pâturage, on les laiſſe boire.

Quand les *brebis* ſont malades, comme leurs *maladies* ſont preſque toutes contagieuſes, il faut les ſéparer, parfumer la bergerie, & donner aux *brebis* ſaines du ſel avec un quart de ſoufre mêlés enſemble pour les purger & les préſerver de la contagion. On connoît qu'une *brebis* eſt malade, quand elle a la tête lourde, les yeux troubles, qu'elle paît négligemment, qu'elle ne bondit point, qu'elle marche lentement, qu'elle chancelle, qu'elle ſe couche, qu'elle s'écarte, & qu'elle cherche l'ombre & la ſolitude.

Les *maladies des chévres* ſont à-peu-près les mêmes que celles des *brebis*; elles ont de plus l'hydropiſie, l'enflure, après qu'elles ont chevrotté, & le *mal ſec*. Elles ſont encore attaquées d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux, ce qui leur vient ordinairement d'une trop grande pâture. Quand quelque chevre eſt atteinte de ce mal, il faut la ſéparer ou s'en défaire, car il n'y a point de remede; mais on ſaigne toutes les autres pour calmer la fermentation du ſang & en diminuer le volume, & on ne les laiſſe point paître de tout le jour, & les jours ſuivans, on ne les fait pâturer qu'une fois. La diéte les préſerve de la contagion. Quand elles tombent en langueur, on leur donne à manger des joncs, des racines d'aube-épine, pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, ſans leur donner aucune autre choſe à boire.

L'*hydropiſie* vient aux chévres pour avoir trop bu d'eau. Pour les en garantir, avant qu'elle ſoit formée, on leur fait une ponction au-deſſus de l'épaule pour faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre, & l'on met ſur la ponction, une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de ſain-doux pour guérir la plaie. L'enflure à laquelle les chévres ſont ſujettes, quand elles ont chevrotté, eſt cauſée par des douleurs qu'elles ont ſouffertes en chevrottant, ou parce que l'arriere-faix n'eſt pas bien venu. Pour les en guérir, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-ſeptiers de vin doux cuit.

Le *mal ſec* ſe connoît, quand elles ont les mammelles tellement deſſéchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait. Ce mal leur vient des grandes chaleurs. On les guérit en les menant tous les jours paître à la roſée & en frottant leurs mammelles avec du lait bien gras, ou pour mieux dire, avec de la créme. Peu-

Digitized by Google

dant ce tems, on les tient enfermées à l'étable, on les nourrit de feuilles de vignes ou d'herbes tendres.

On connoît que les *porcs* sont *malades*, quand ils panchent l'oreille, qu'ils sont plus paresseux, plus pesants que de coutume, & qu'ils sont dégoûtés. Quelquefois, quoique malades, ils ne donnent aucun signe de *maladie*. Quand on les voit diminuer petit à petit, on leur arrache, sur le dos une poignée de soie à contre-poil : si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe ; mais si l'on y voit quelque marque sanglante & noirâtre, c'est une preuve que le *porc* est malade.

Les *maladies* auxquelles cet animal est sujet, sont la lepre, la ladrerie, l'indigestion, le vomissement, le dégoût, le mal de rate, la fièvre, l'enflure, le catarrhe, la gale, la peste & la léthargie. Pour la lépre, on saigne l'animal sous la queue, & on le baigne souvent dans l'eau claire. Si ce remede ne guérit pas entiérement le mal, du moins il le diminue. *Voyez*, pour les autres *maladies*, le Diction. œconomique.

Les *chevaux* sont sujets à un nombre infini de *maladies*, presque toutes causées par l'excès du travail qu'on leur fait faire : on parle de chacune à leur article particulier. Nous y renvoyons.

Les *mouches à miel* sont ordinairement sujettes à la dysenterie dans le tems du printems, parce qu'alors, sortant de leurs ruches, après une longue diéte, elles se jettent avec trop d'avidité sur les fleurs des arbres, & en vuidant leur ventre à l'entrée de la ruche, on les voit mourir en quantité. L'urine de l'homme est un grand préservatif contre cette *maladie*. Les *mouches* aiment ce goût passionnément, & on en jette sur les planches à la porte des ruches. On y peut aussi jetter utilement du sucre en poudre. Le miel & le vin bouillis ensemble & réduits aux deux tiers, sont encore bons ; lorsque le tout est refroidi, on en seringue toute la ruche.

MALADIES *des arbres*. Les arbres fruitiers & les plants champêtres sont sujets à des *maladies*, c'est-à-dire, qu'ils dépériſſent, loin de profiter, soit parce qu'ils sont dans un mauvais fonds, ou que la terre est usée, ou leurs racines dépéries. C'est ce que l'on connoît par la jaunisse des feuilles, la stérilité, la sécheresse, la cessation de séve, & par les fruits fanés sur l'arbre. Ce qui nuit encore aux *arbres*, ce sont les limaçons, les vers, les fourmis, les chenilles, les cantharides, les ascarides, les punaises vertes, les pucerons, les lisettes ou coupe-bourgeons, les mulots, les taupes, les taons, les hannetons, les perce-oreilles, les loirs, les rats, les oiseaux, les lapins, &c. La brouïssure, les roux-vents, la mousse, le chancre, la gomme, nuisent aussi beaucoup aux arbres. Il y a aussi des *maladies communes* pour tous les arbres en général, & des *maladies particulieres* pour chaque espéce différente.

Les *maladies communes* consistent ou dans un défaut de vigueur, qui fait que les arbres sont languissans, ou dans une attaque de gros vers blancs qui se forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voisine. Ces insectes, nommés *taons*, font à la longue un si grand désordre, que l'arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

En parcourant tous les accidens qui arrivent aux arbres fruitiers, aux arbrisseaux, aux plantes potageres, on trouve qu'ils sont infinis. Les feuilles des poiriers en espaliers sont

Digitized by Google

attaquées d'insectes, nommés *tigres*; d'autres poiriers, comme les robines, le petit muscat, sont sujets à des chancres, tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches; les arbres à noyau, comme les pêchers, sont pris d'une gomme qui fait ordinairement mourir la partie où elle s'attache, soit les branches, soit la tige. Si cette gomme attaque l'endroit de la greffe, elle empêche qu'il ne monte aucune sève aux parties supérieures de l'arbre qui, ainsi affligé, meurt subitement. Les *fourmis* & les *pucerons verds* s'attachent aussi aux jeunes jets des pêchers, & les empêchent de profiter, comme aux feuilles nouvelles, qu'ils font d'abord recroqueviller, sécher & tomber.... Les *roux-vents*, dans de certains printems, brouissent, sèchent & brûlent tous les nouveaux jets. Il y a encore un petit insecte, nommé *coupe-bourgeon*, ou *lisette*, qui coupe la pointe des nouveaux jets, des arbres même les plus vigoureux.... L'hiver, le grand froid gele la tête des figuiers, & les rats & les mulots rongent le bas des tiges, ce qui les fait languir & mourir. Les limaçons, perce-oreilles, sont aussi nuisibles aux figues, aux pêches & aux prunes, quand elles approchent de leur maturité.... Les *chenilles vertes*, qui se forment en Mai & en Juin, mangent par derriere les feuilles des groseilliers d'une maniere si étrange, que ces petits arbustes en sont entiérement dépouillés, & leur fruit qui n'a plus rien pour le garantir de l'ardeur du soleil, ne parvient point à sa parfaite maturité.... Les *taons* s'attachent aux racines des fraisiers, & les font périr dans leur vigoureuse jeunesse..... Les plantes potageres, comme les laitues, les chicorées, &c. ont toujours ou de ces *taons*, ou de ces petits vers rougeâtres qui les rongent au collet & les font mourir dans le tems qu'elles achevent d'acquérir leur derniere perfection. Les *limaçons*, les *loches* se nourrissent aussi, en tems de pluie, de laitues & de chicorées.... Les *artichaux* souffrent des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'été, & des mulots qui rongent leurs racines dans l'hiver.... L'oseille, dans les grandes chaleurs, est attaquée par les pucerons noirs qui en percent les feuilles & les rendent entiérement inutiles.... Enfin les choux sont mangés par des chenilles vertes qui percent & gâtent toutes leurs feuilles.

Voilà une partie des insectes qui ravagent les arbres fruitiers, arbrisseaux & plantes potageres. Pour les conserver & en avoir le profit, il faut détruire tous leurs ennemis petits & grands; c'est une attention que tout bon jardinier doit avoir dans toutes les saisons.

Nous avons dit plus haut que les arbres fruitiers étoient attaqués de *chancres*, & sujets à la gomme. Il faut ôter jusqu'au vif, avec la pointe d'un couteau, toute la partie maltraitée, & y appliquer un peu de bouze de vache avec une enveloppe de linge par-dessus. Pour la *gomme* à laquelle sont sujets les arbres à noyau, si elle ne paroît qu'à une branche, on coupe cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que le mal ne gagne plus loin. Si elle est à l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, il faut ôter l'arbre, en replanter un autre, en rechangeant les terres. Si la *gomme* vient du dedans, elle est incurable; si elle vient d'un accident extérieur, par exemple, d'une pluie qui s'est faite par incision & par écorchure, ce n'est autre chose qu'une sève

Digitized by Google

extravasée, sujette à corruption & à pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont les entre-deux du bois & de l'écorce. Le remede en est aisé, quand le mal n'est qu'à quelques branches; s'il est à la tige, assez souvent il se guérit de lui-même par un calus ou une suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée; mais quelquefois il est à propos d'y mettre une emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, & d'y laisser le tout ensemble jusqu'à ce que la cicatrice soit fermée.

Le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, celui de la culture ou de la taille mal faite, ou enfin le defaut de l'arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit avant que d'être planté, soit en le plantant, sont ce qui cause des *maladies* aux arbres. Pour remédier à ces inconvéniens, si la terre n'est pas fertile, comme en beaucoup d'endroits où l'on ne voit qu'un sable tout pur, il faut ôter cette terre, en mettre d'autre, qui soit meilleure, quand on en a dans le voisinage, & que le transport n'en est pas long, ni d'une trop grande dépense.

Pour les terres usées, on les rajeunit, en y faisant porter de la terre neuve & bonne, ou on la laisse reposer deux ou trois ans. Si l'on ne veut que changer la terre, & conserver l'arbre qui n'est pas trop vieux, on retaille courtes la moitié des racines, & au bout de deux ans, on en fait autant à l'autre moitié. Rien n'use tant la terre, que les racines des arbres qui sont longtems dans un même endroit, surtout les racines des arbres voisins, particuliérement des palissades, des charmes & des ormes: les arbres fruitiers de nécessité languissent & périssent dans le voisinage de ces arbres.

Si la terre est séche & légere, il n'y a point d'autre remede que de l'humecter par de fréquens arrosemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, ou en profitant des pluies par le moyen des égouts, qui menent ces eaux dans les labours.

Dans les terres humides, on éleve les endroits, où sont les arbres: on fait des rigoles plus basses pour recevoir les eaux & les faire sortir du jardin, par des pierriers ou aqueducs, comme on a fait au potager de Versailles.

Quand la bonne terre est en trop petite quantité, on l'augmente, soit du côté des racines, en y fouillant pour ôter le méchant fonds & y mettre quelque chose de meilleur, soit par-dessus la superficie, en la chargeant d'autre terre. Quand les terres sont ainsi raccommodées, les arbres y deviennent encore plus sains & plus vigoureux.

Les coignassiers, les poiriers ne paroissent *malades*, que quand ils jaunissent en certains fonds, quoique la terre y paroisse assez bonne. Il faut les ôter pour en remettre d'autres sur franc. Ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrein médiocrement bon ce que ne font pas les autres.

Si les pêchers sur amandiers *gomment* trop dans des terres humides, il n'y en faut planter que sur prunier. Si ceux sur prunier ne réussissent pas dans les terres sablonneuses, il n'y faut planter que ceux qui sont greffés sur les amandiers.

Un arbre trop chargé de branches, qui n'en fait plus que de fort petites, doit être déchargé jusqu'à-ce que l'on voie qu'il se remet à faire de beaux jets. Cette taille se fait en rabaissant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles

Digitized by Google

qui font de la confuſion dans le milieu.

La *maladie* vient encore à un arbre, de ce qu'il étoit mal conditionné, avant que de le planter. Si, par exemple, le pied en étoit chancreux & à demi-mort de pauvreté, ou s'il étoit trop foible, ce ſeroit perdre du tems que d'attendre qu'il ſe rétabliſſe à la longue. Il le faut ôter au plutôt, & en remettre un meilleur en la place.

Un arbre peut être bon en ſoi; mais parce qu'on l'a planté ou trop avant ou trop haut, ou avec de médiocres racines, il ſe comporte mal. Le meilleur expédient eſt de l'arracher, de tailler ſes racines, & de le planter mieux ſuivant les régles.

La *maladie incurable* des arbres eſt la grande vieilleſſe; ſi, par exemple, un poirier ou un prunier a ſervi pendant des trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieilleſſe décrépite. Il n'y a plus d'eſpérance de retour; il le faut ôter ſans même laiſſer aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux arbres, ſi on en veut toujours avoir dans le même endroit.

Pour remédier à tous ces inconvéniens, on doit avoir une douzaine de bons arbres de réſerve en manequins, pour en remettre de nouveaux tout venus en la place des infirmes ou des vieux qu'il faut ôter.

MALANDRE, maladie à laquelle les chevaux ſont ſujets: ce ſont des crevaſſes qui leur viennent au pli du genou, ce qui leur rend ſouvent la jambe roide & engourdie au ſortir de l'écurie. Il y en a de ſi douloureuſes, qu'elles les font boiter. Les vieux chevaux ſont ſujets aux *malandres*, qui leur tiennent toujours la jambe roide. Tout cheval attaqué de *malandre*, diminue beaucoup de ſon prix. On connoît les *malandres* par le poil toujours hériſſé. Il y a ſouvent une eſpéce de croûte plus ou moins groſſe, ſelon que le mal eſt plus moins grand. Pour guerir les *malandres*, on ſe ſert de remédes qui adouciſſent l'humeur & en ôtent l'acrimonie. Le reméde le plus aſſuré pour cela, eſt de prendre de l'huile de lin, mêler parmi autant d'eau-de-vie, bien remuer & agiter le tout, juſqu'à ce que la matiere ſoit blanche; puis on en frotte les *malandres* tous les jours, cela les deſſéche un peu. L'huile de noix, mêlée & battue avec de l'eau, eſt bonne pour graiſſer les *malandres*, après les avoir frottées de ſavon noir. L'onguent raſis, deſſéche les *malandres*, & ôte l'inflammation. On ſe ſert auſſi d'onguent roſat pour les adoucir.

MALANDRES, *en terme de charpenterie*, ſont des nœuds gâtés & pourris dans les piéces de bois, qui empêchent qu'elles ne puiſſent être employées.

MALAQUETTE: c'eſt le nom que les Américains donnent au poivre de la Jamaïque, vulgairement appellé *graine de giroſle*.

MALDER ou MULDER, meſure d'Allemagne, pour contenir les grains, dont trois ſont deux ſeptiers de Paris.

MAL-FAÇON, *en terme d'artiſan*, ſe dit de toute ſorte de défaut de matiere & de conſtruction, cauſé par épargne, négligence ou ignorance.

MALHERBE, (La) plante d'une odeur forte, qui croît dans le Languedoc, & dans la Provence, propre à la teinture. Les réglemens du grand & du petit teint la défendent, & l'on ne s'en ſert tout au plus, que dans les provinces où l'on ne trouve pas aiſément les bonnes drogues pour les couleurs, où

Digitized by Google

l'on eſt obligé de ſe ſervir de la *marlherbe*.

MALINES, nom donné aux fines dentelles de Flandres, dont les plus belles ſe font à *Malines*.

MALLE, petit coffre de bois, rond & long; mais plat par les deux bouts & par-deſſous, couvert de cuir, dont on ſe ſert pour mettre des hardes que l'on veut porter en campagne, ſoit pour la guerre, ſoit pour les voyages. Suivant les ſtatuts des maîtres coffretiers-malletiers, les malles doivent être de bois de hêtre & ſans ourdiſſure... *Malle* eſt auſſi une ſimple valiſe toute de cuir, plus ou moins grande, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire. Il y en a de petites qui ſervent à mettre ſur la croupe des chevaux des valets qui ſuivent leurs maîtres en campagne. Les plus grandes ſervent aux poſtillons & aux courriers pour les paquets & lettres des ordinaires de la poſte. Il y en a encore de plus grandes où l'on enferme des matelas, traverſins & couvertures de lits de campagne. Celles-ci ne ſe tranſportent que ſur des chevaux de bât, ou des fourgons & chariots.... *Malle* eſt auſſi un panier ou manne faite d'oſier, couverte par-deſſus d'une groſſe toile, que les petits merciers & marchands de toiles qui courent le pays portent ſur leurs dos, pleines de diverſes ſortes de marchandiſes, qu'ils débitent dans les villes, bourgs & villages

MALLEABLE: l'or, l'argent, le cuivre, &c. ſont des métaux *malleables*, c'eſt-à-dire, qui ſont durs & ductiles, qui ſe peuvent battre, forger & étendre ſous le marteau ſans ſe briſer.

MALLEMOLIE, mouſſeline, ou toile de coton des Indes, blanche, claire & très-fine, dont la piéce contient ſeize aunes de longueur, ſur trois quarts à cinq, ſept, huit & quinze ſeize de largeur. On donne le nom de *mallemolles* à pluſieurs autres ſortes de mouſſeline. Il y en a à fleurs, de fines & d'ordinaires... On nomme auſſi *mallemolles* des mouchoirs ou fichus de mouſſeline des Indes, quelques-uns rayés d'or & de ſoie, d'autres ſeulement d'or, & quelques-uns ſimplement bordés d'or. Les piéces ſont de cinq ou de dix mouchoirs, & chaque mouchoir a ſept huitiémes en quarré.

MALLETIER, celui qui fait des malles. Les lettres-patentes accordées par Henri IV à la communauté des maîtres coffretiers de la ville de Paris, leur donnent auſſi la qualité de *malletiers*.

MAL-MOULU, *en terme de chaſſe*: on dit des fumées des jeunes cerfs, qu'elles ſont *mal-moulues* ou mal digérées.

MALSEME: les chaſſeurs donnent ce nom au nombre impair des andouillures qui ſont aux têtes des cerfs, daims & chevreuils.

MALT: nom que les Anglois donnent au grain germé, avec lequel ils braſſent les différentes ſortes de bieres qu'ils font. L'impôt ſur le *malt* eſt toujours un des fonds des plus aſſurés des ſubſides que le parlement accorde pour les beſoins de l'état.

MALTOTE, grand bateau, autrement nommé *patache*, établi à Paris ſur la riviere de Seine, où ſont les commis qui reçoivent les droits d'entrées pour les denrées & marchandiſes qui arrivent par eau. Voyez *Patache*.

MALVOISIE, vin grec, qu'on tire de quelques iſles de l'Archipel. Celui de Candie paſſe pour le meilleur. Il y a un vin muſcat de Provence qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit réduit aux deux tiers, & nommé *malvoiſie*.

MAMMELON, *chez les artiſans*, ſe dit d'une extrémité ronde de fer

Digitized by Google

ou de bois, qu'on a fait entrer en un trou, où elle doit être mobile.

MAMOTBANI, mouſſelines ou toiles de coton blanches, fines & rayées, qui viennent des Indes orientales. Les plus belles ſe tirent de Bengale, & la piéce a huit aunes de long ſur trois quarts de large.

MAMOUDI, monnoie d'argent qui a cours en Perſe & en pluſieurs lieux des Indes orientales.

MAN, poids dont on ſe ſert aux Indes orientales, chez le grand Mogol, en Perſe, dans l'iſle de Java, &c. Ce poids ſert à peſer les choſes néceſſaires à la vie, même les charges des voitures.

MANATI, vache marine, commune ſur les côtes du Pérou, & dans pluſieurs parties des mers d'Afrique.

MANCELLE, *en terme de charretier*, c'eſt une petite chaîne, qui tient au colier du cheval, au bout de laquelle il y a un grand anneau qu'on met au limon, & qu'on arrête avec l'attelloire, & qui ſert tout à fait pour tirer.

MANCENILLIER, arbre des Antilles & de pluſieurs parties de l'Afrique dont le ſuc, qui ſe trouve ſous l'écorce, eſt un poiſon. Son bois eſt fort eſtimé, on en fait de très-belles planches. Cet arbre donne des pommes ſauvages qui ſont auſſi un poiſon.

MANCHE, partie d'une chemiſe, d'un habit, d'une veſte, &c. qui couvre les bras.... *Manche*, eſt auſſi la partie de tous les inſtrumens par où on les prend pour s'en ſervir, comme le *manche de la charrue*, qui eſt la partie que tient le laboureur, & qui ſert à la gouverner.

MANCHE, *en terme de monnoyeurs*, eſt un fourneau, dont on ſe ſert pour l'affinage.... *Manche d'Hippocras*, eſpéce de ſac, au travers duquel on fait paſſer le vin par les épices & autres drogues qui ſervent à faire cette liqueur.

MANCHETTE, ornement de batiſte, mouſſeline ou dentelle, qu'on met ſur le poignet, au bout des manches d'une chemiſe.

MANCHON, fourrure qu'on porte en hyver, pour ſe garantir les mains du froid. Sa forme eſt cylindrique, avec une ouverture qui le traverſe de bout en bout. Il s'en fait de toutes les peaux d'animaux qui entrent dans le commerce de la pelleterie, comme martres, hermines, renards, chiens, chats, ours, loups-cerviers, loups communs, &c. On fait auſſi pour les femmes des manchons de plumes, de jais, de chenilles, &c.

MANDIENS ou MANDIANS : on donne ce nom à quatre ſortes de fruits ſecs, qu'on mange en carême, & que les épiciers mêlent ordinairement enſemble ; ce ſont les figues, les raiſins, les amandes & les avelines.

MANDRAGORE, plante médecinale, dont il y a deux eſpéces, la mâle & la femelle, qui portent l'une & l'autre une eſpéce de pomme, aſſez ſemblable, mais de différente groſſeur. Les pommes de la *mandragore* mâle ſont deux fois plus groſſes que celles de la *mandragore* femelle. Leurs racines & leurs feuilles ont auſſi la même diverſité, pour leur longueur & groſſeur. Le ſuc de ces deux plantes eſt un violent poiſon. Mais la plante entre ſur tout dans la compoſition, de l'onguent que les apothicaires appellent *populeum*. . . . . La *mandragore* de la Chine eſt le *ginſeng* ; cette plante eſt ſi eſtimée, qu'une livre de ſa racine vaut trois livres.

MANDRENAGUE ; eſpéce de toile dont la chaîne eſt de coton, & la trame de fil de palmier, qui ſe fabrique dans les iſles Philippines.

Digitized by Google

MANDRERIE, *en terme de vanier*, eſt cette partie du métier des maîtres vaniers, où l'on travaille aux gros ouvrages, tels que ſont les paniers ronds, qu'on met ſur *le bât* des bêtes de ſomme ; les paniers à bras, qui ne ſont point à jour ; les corbeilles couvertes à mettre du pain, & autres ſemblables piéces de vanerie. Les deux autres parties des ce métier ſont la clôture & la faiſſerie ; l'une où l'on fait tous les ouvrages à claire-voie, comme faladiers, claies, paniers, corbeilles, &c. l'autre où l'on fait les hottes à vin, & les vans à vaner les bled & autres grains.

MANDRIN : c'eſt *chez les tourneurs*, un inſtrument dont ils ſe ſervent pour tourner les piéces en l'air, & hors des pointes. Le *mandrin* paſſe dans la lunette dont il eſt ſoutenu.

Les ferruriers donnent le même nom à un gros poinçon d'acier ou de fer bien acéré, dont ils ſe ſervent pour percer le fer à chaud. Ces *mandrins* ſont de diverſes groſſeurs & figures, ſuivant les trous qu'il faut percer. Il y a des *mandrins* en lozange, en quarré, en triangle, en ovale, &c. pour reſſerrer & former les trous, après qu'ils ont été percés. Les petits *mandrins*, qui ſervent à étemper & à percer à froid, ſe nomment ſimplement des poinçons.

Les fourbiſſeurs ont de même un outil, nommé *mandrin*, qui leur ſert à ſoutenir, à entr'ouvrir & à travailler pluſieurs piéces de la garde de leurs épées & des fourreaux. Ils en ont de cinq ſortes, le *mandrin de plaque*, le *mandrin de garde*, le *mandrin de corps*, le *mandrin de branches* & le *mandrin de bout*. Ce dernier ſert pour le bout du fourreau, les quatre autres aux montures. Tous ces ouvrages ſont de fer.

MANEAGE, ſe dit, *en commerce de mer*, de la charge & décharge que les matelots doivent faire dans un navire marchand, ſoit des planches ou du mairrain, ſoit du poiſſon verd ou ſec, ou autres choſes ſemblables, ſans en demander de ſalaire au marchand. Ce nom vient de ce que ce travail ſe fait avec les mains.

MANEGE, lieu propre & deſtiné à manier & à faire travailler les chevaux dans les académies. Ce mot ſe dit auſſi de l'exercice du cheval & de la maniere de le faire travailler.

MANEQUIN, Voyez *Mannequin*.

MANEQUINAGE ; c'eſt le nom qu'on donne *en architecture*, à la ſculpture qu'on emploie dans les édifices.

MANGA, arbre des Indes orientales, dont il y a deux eſpéces, le cultivé, & le ſauvage : le fruit du premier, gros comme un œuf d'oie, ſe mange crud & confit ; celui du ſecond, gros comme un coing, eſt venimeux.

MANGAIBA, arbre du Bréſil, qui donne un fruit bon à manger, gros comme un abricot.

MANGALIS ou MANGELIN, petit poids d'environ trois grains, dont on ſe ſert dans les Indes orientales, pour peſer les diamans.

MANGANESE, pierre ſemblable à l'aimant, qui, fondue avec le verre, lui donne une couleur de pourpre. Voyez *Magaleſe*.

MANGEAILLE, c'eſt ce que l'on prépare pour nourrir les animaux, la volaille, les oiſeaux, &c.

MANGEOIRE, auge des chevaux, appliquée ſous le ratelier, où l'on met le ſon, l'avoine & autre choſe qu'on leur donne à leur ordinaire. Il y a des *mangeoires* creuſées dans des piéces de

Digitized by Google

bois d'équarriſſage, & d'autres faites de trois planches clouées en en forme de coffre, ou enclavées dans des raînures qui régnent tout le long. Les *mangeoires* doivent être faites de bois chêne.

MANGER : c'eſt prendre des alimens ſolides par la bouche, pour ſe nourrir & en faire prendre à tous les animaux domeſtiques dont on veut tirer du ſervice, du profit & de l'utilité. Nous ſommes dans la néceſſité de prendre de tems en tems de la nourriture pour réparer les pertes qne nous faiſons ; & la nature nous fait ſentir le beſoin que nous en avons par la faim. Elle attache même à le ſatisfaire un certain plaiſir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt ſi néceſſairement à la conſervation de notre vie.

C'eſt le chyle qui nourrit & fortifie le corps. Ce ſuc formé des alimens, que nous prenons tranſpire ſans ceſſe, pendant que le ſang, qui le porte aux différentes parties, ſe conſerve preſque ſans déchet dans les vaiſſeaux où il circule. Cette diſſipation ou tranſpiration ſe fait ſi promptement & ſi abondamment, que quoique les yeux ne l'apperçoivent pas, elle eſt très-grande en un jour, de là vient qu'on a ſi ſouvent faim & ſi ſouvent ſoif, & que lorſqu'on a été un certain tems ſans nourriture, on devient foible & languiſſant.

On ne peut ſe paſſer d'aliment pendant un jour, ſans tomber dans un abattement extrême ; & ſi l'on veut ſe retrancher un repas, lorſqu'on a beſoin d'en faire deux, la ſanté en ſouffre quelquefois beaucoup. Mais s'il eſt quelquefois ſalutaire de ſouffrir la faim, rien auſſi quelquefois ne peut être plus pernicieux. La réplétion a ſes dangers, & l'inanition a auſſi les ſiens, qui ne ſont pas moins grands. Pour vivre agréablement & ſans incommodité, il ne faut ſe ſervir d'aliment qu'autant qu'on en a beſoin pour ſa ſubſiſtance. Les perſonnes qui ſont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui ſont robuſtes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. L'appétit & l'habitude décident & du nombre des repas, & des heures où on les doit prendre. Cependant l'uſage le plus univerſellement reçu eſt de faire deux repas par jour, le dîner & le ſouper. Les enfans & les vieillards ajoûtent à ces deux repas le déjeuner & le goûter, par la raiſon que les premiers diſſipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs, & que les derniers mangeant peu à chaque fois, doivent faire pluſieurs repas.

La diſpute entre les médecins eſt de ſçavoir ſi l'on doit en général manger davantage le ſoir que le matin, ou le matin que le ſoir. Hippocrate, Galien, Celſe prétendent qu'il eſt plus ſalutaire de *dîner* peu, & de *ſouper* davantage, parce que le ſommeil hâte la digeſtion, & qu'il y a plus loin du *ſouper* au *dîner*, que du *dîner* au *ſouper*. Avicenne, Auctuarius & & Cardan ſont d'un ſentiment contraire ; & à ne conſulter que l'expérience & la raiſon, un ſouper léger convient mieux aux gens d'une ſanté foible & délicate. La vraie raiſon pour laquelle il eſt plus à propos de manger légérement le ſoir, c'eſt que le ſommeil convertit preſque tout en nourriture, & que quatre onces d'alimens donnent plus de ſucs nourriciers pendant le ſommeil, que huit pendant la veille.

Ceux qui ſont accoutumés à faire leur grand repas le ſoir, doivent mettre un grand intervalle entre le repas & le coucher, parce que

Digitized by Google

le trop de ſucs nourriciers produiroit à la longue un embarras général dans les vaiſſeaux, qui ralentiroit le mouvement de ces vaiſſeaux, & le corps ſe trouveroit expoſé à des dangers évidents ; ce qui n'arrive que trop ſouvent.

Il y a un ordre qu'on doit ſe preſcrire parmi les alimens. 1° Il ne faut point donner dans la trop grande variété des mets dans un même repas, parce qu'outre qu'on mange plus qu'il n'eſt néceſſaire, il arrive encore que tous ces alimens différens empêchent la coction les uns des autres.

2° Au commencement d'un repas, on doit toujours commencer par les alimens les plus liquides & les plus aiſés à digérer, enſuite par les plus durs, afin que les premiers ſortant bientôt de l'eſtomac & paſſant par les veines lactées, laiſſent un libre eſpace aux derniers, qui doivent ſéjourner plus long-tems dans le ventre & dans les inteſtins.

3° Il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digeſtion des alimens, comme une chaleur immodérée, un exercice trop violent, qui font diſſiper beaucoup d'eſprits ; une boiſſon trop abondante, qui fait flotter les alimens dans l'eſtomac, & le dormir immédiatement après le manger.

Il eſt à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade, afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle, & de la mettre en action. On doit encore éviter, pendant le tems de la coction, toutes les applications d'eſprit trop ſérieuſes, & en un mot, tout ce qui eſt capable de cauſer chez nous des diſtractions violentes dans les eſprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MANGER, *en terme de ſucrerie*, donner à *manger* à un moulin, c'eſt lui fournir des cannes pour en exprimer le ſuc, & les faire paſſer entre ſes trois tambours deſtinés à cet uſage.

MANGLE, arbre des iſles de l'Amérique, qui croît ſur le bord de la mer & des rivieres, c'eſt le même que le paretuviers.

MANGOSTAN, fruit de l'iſle de Java, qui donne le flux de ventre, quand on mange beaucoup, & dont la coque cuite au feu, ſerre & guérit le dévoiement.

MANGOUSTE, eſpéce de belette des Indes.

MANGURES, *en terme de chaſſe*, ſont les pâtures des loups & des ſangliers.

MANIABLE, ce qui eſt doux à la main, ce qui ſe manie facilement. Il ſe dit des étoffes de laine bien fabriquées & bien apprêtées, & de celles d'autres matieres où il n'y a point d'apprêt & qui ne ſont point gommées. Un bon drap doit être doux & *maniable*. Un taffetas trop gommé n'eſt pas *maniable*.

MANICLE, ou TASSEAU, *chez les tondeurs de draps*, eſt un inſtrument qui leur ſert à faire agir leurs forces. La *manicle* eſt compoſée d'un morceau de bois un peu long, ordinairement d'orme, d'une petite courroie appellée *la croix*, qui paſſe au travers du morceau de bois, & qui ſe rejoint par les deux bouts, & d'une eſpéce de fiche de fer qui, d'un côté, ſe termine en crochet, & de l'autre en vis avec ſon écrou qui traverſe auſſi le morceau de bois d'un autre ſens de la courroie & dans toute ſa longueur. La *manicle* s'attache par le moyen du crochet à celui des deux couteaux des forces que l'on appelle la *femelle* qui eſt toujours deſſous, & preſque ſans mouvement, à cauſe de la charge de plomb qu'on lui donne : enſuite le tondeur, à l'aide d'un

Digitized by Google

petit maillet de bois appellé *mailleau*, passé dans la courroie dont il tient le manche, pousse & fait agir le mâle, c'est-à-dire, l'autre couteau des forces qui se trouve dessus. Quelquefois, à la place du *mailleau*, les tondeurs se servent d'un autre instrument nommé *cureau*, qui lui est tout semblable, à la réserve du manche qu'il n'a pas. L'usage est même de tondre *au cureau*, en France & en Hollande.

MANICLE, ou MANIQUE, *chez plusieurs artisans*, est un morceau de cuir attaché à quelques-uns de leurs outils pour y passer la main & les tenir plus fermes.... L'arçon des chapeliers a une *manicle* au milieu de sa perche où l'arçonneur passe la main gauche, lorsqu'il fait voguer l'étoffe.... Les marchands confiseurs donnent le nom de *manicles* à des morceaux de gros papiers pliés en plusieurs doubles, qui leur servent à lever la poële de dessus le feu, de crainte de se brûler les mains.

MANICORDION, sorte de fil de léton ou de fer très-fin & très-délié, qui sert à faire des cordes de *manicordions*, clavecins, épinettes, psaltérions, & autres semblables instrumens de musique.

MANIEMENT, action de toucher. La qualité & la bonté de presque toutes les étoffes & de quantité d'autres ouvrages se connoissent au *maniement*. Le trop fréquent *maniement* des étoffes les gâte..... Le *maniement* du cuir est la façon que le corroyeur, ou autres ouvriers en cuir, lui donnent pour le rendre maniable..... *Maniement* est dans le commerce, l'argent dont les commis, caissiers, & autres employés dans les fermes du roi, dans le commerce & dans les affaires particulieres, sont comptables.

MANIEURS : ce sont, à Paris, les gagne-deniers établis sur les ports pour remuer avec les pelles les bleds qui y restent quelque tems.

MANIFESTE : les François, Anglois, Hollandois nomment ainsi, dans les Echelles du Levant, ce qu'on nomme autrement une *déclaration*.

MANIGUETTE, ou MALAGUETTE, grand poivre long qu'on apporte des côtes d'Afrique, & que les colporteurs vendent souvent pour du poivre des Indes. On donne aussi ce nom, mais improprement au poivre de la Jamaïque.

MANILLE, ou MENILLE, espéce de grand anneau de cuivre jaune, en forme de carcan & de bracelet, dont les peuples d'Afrique se servent pour se parer, & que les Européens leur donnent en échange des esclaves & des autres marchandises dont on traite avec eux

MANIOC, plante d'Amérique ou d'Afrique, dont la racine sert à faire du pain qu'on appelle *cassave*.

MANIQUE, certaine couverture que les artisans se mettent à la main pour résister au travail.

MANIQUETTE. Voyez *Maniguette*.

MANISSIERE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe qui a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net.

MANICOU, animal de l'Amérique, nommé *opassum*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MANIVAU, petit panier d'osier verd, très-plat & presque sans bords, de neuf à dix pouces de longueur, & de quatre à cinq de largeur, dont les marchandes de marée se servent pour arranger l'éperlan & autres petits poissons délicieux que les chasse-marées apportent en panier.

MANIVELLE, instrument ordinairement

Digitized by Google

nairement de fer replié en esse avec un manche de bois, dont on se sert pour donner le mouvement à quelques machines des arts & métiers, particuliérement aux moulins à bras, aux roues des couteliers & cordiers, & à quelques autres semblables.

MANNE, gomme ou drogue médicinale, suc ou liqueur blanche qui coule d'elle-même ou par incision des branches & des feuilles des frênes, tant ordinaires que sauvages. Les Italiens distinguent trois sortes de *manne*; celle qui sort d'elle-même, ils l'appellent *manna di corpo*; celle qui ne se recueille que comme par force, & en faisant des incisions, *manna forzata*, ou *forzatella*; enfin cette espéce de *manne* qui sort par la partie nerveuse des feuilles, & qui est de la grosseur des grains de froment, *manna di fronda*. Les marchands droguistes & épiciers vendent de plusieurs *mannes* qui ne sont toutefois différentes que par la figure qu'elles ont, ou le nom des lieux d'où elle vient. Ces *mannes* sont la *manne de Calabre*, la *manne de Sicile*, la *manne de Tolfe*, la *manne en larmes*, la *manne en grains*, &c. Celle de Calabre est bonne, mais un peu grasse; celle de Sicile, ordinairement blanche & séche; celle de Tolfe est la moindre, étant d'un blanc mat, terne, trop séche & trop remplie de menu. La plus estimée est la *manne en larmes*. On doit choisir la *manne*, soit en grandes, soit en petites larmes, nouvelle, séche & légere, d'un blanc un peu rougeâtre, d'un goût agréable, & qui, en la rompant, donne une espéce de syrop, marque indubitable de sa nouveauté.

On tire de la *manne*, par distillation, un esprit acide qu'on dit fort propre aux maux de poitrine. On en tire aussi une eau spiritueuse qui a toutes les qualités de la *manne*.

La *manne* de Briançon est une gomme qui coule du mélèse ou larix. On la confond avec la *manne* de Tolfe. Il y a encore des *mannes* d'Afrique, de Méxique & de Perse, mais peu connues en France.

MANNE D'ENCENS; c'est l'encens mâle choisi en petits grains très-nets & très-ronds, ayant, à-peu-près, la couleur de la plus belle *manne*. On donne aussi ce nom aux miettes farineuses d'encens qui se trouvent dans le fond des sacs, & qui se font faites par l'agitation causée par les voitures.

MANNE, BANNE & MANETTE, espéce de grand panier quarré, long, d'osier, ou de châtaignier, refendu, de longueur & largeur à volonté, & de douze à dix-huit pouces de profondeur. Plusieurs marchands se servent de *mannes* pour l'emballage de certaines sortes de marchandises; entr'autres les chapeliers s'en servent pour leurs envois.... *Mannes* sont aussi de petits paniers quarrés, dans lesquels de pauvres femmes, vendeuses de petits métiers, portent macarons, biscuits, & autres semblables friandises pour les enfans. Les cartiers donnent pareillement le nom de *mannes* à des paniers ronds, faits de fort osier, avec lesquels ils tirent les terres des trous des carrieres lorsqu'ils commencent à les ouvrir. Les anses de ces *mannes* sont faites des cordages: on les appelle des *longes*.

MANNEQUIN, panier long & rond, tissu avec de l'osier. Les *mannequins*, pour le jardinage, n'ont guères plus d'un pied & demi de haut, &, à-peu-près, autant de diametre. Les *mannequins* sont utiles à bien des choses dans le jardinage. On y éleve de jeunes arbres pour être plantés en place sans les déplanter: on y fait germer des amandes pour planter en pépiniere. Plus ces *mannequins* sont serrés,

Digitized by Google

plus ils durent de tems. Les jardiniers fleuriſtes emploient beaucoup de *mannequins* pour faire lever leurs arbriſſeaux en motte.

MANOBI, fruit du Bréſil & des Antilles qui vient ſous terre, comme les truffes, & qui contient un noyau du même goût que la noiſette.

MANŒUVRE; c'eſt celui qui, dans les atteliers, pour la conſtruction ou réparation des batimens, ſert à porter aux maçons, Limouſins & couvreurs, les matériaux dont ils ont beſoin, qui gâche le plâtre, courroie le mortier, fait tous les autres ſervices pour la maçonnerie limoſinerie, & couverture. Ces ſortes d'ouvriers ſubalternes n'ont beſoin d'aucun apprentiſſage pour ce ſervice.

MANŒUVRES-CARRIERS; ce ſont des gens de journée, qui font tourner les roues, dont on ſe ſert à tirer les pierres du fond des carrieres, en montant le long de l'échellier de ces roues, c'eſt-à-dire, des chevilles qu'elles ont des deux côtés. Ceux qui travaillent dans la carriere à couper ou ſouchever les pierres, ſont nommés *garçons compagnons-carriers.*

MANŒUVRIER, ou MANOUVRIER, compagnon artiſan, homme de peine & de journée, qui gagne ſa vie en travaillant de ſa main.

MANQUER: ce mot, dans le commerce, ſignifie *banqueroute.*

MANTEAU, habillement de deſſus pour ſe garantir de la pluie, & en hiver du froid & du mauvais tems.

MANTEAU, dans le commerce d'étoffe de laine, eſt le bout de la piéce du côté du chef, qui en fait comme l'enveloppe & la couverture.

MANTEAUX DE PORTE: ce ſont les deux piéces d'une porte qui s'ouvre des deux côtes. On les nomme *ventaux. Manteau de cheminée,* eſt la partie de la cheminée qui avance le plus dans la chambre.

MANTEAU, *en fauconnerie,* ſignifie la couleur du poil de pluſieurs animaux & de plumes de pluſieurs oiſeaux de proie. On dit, Ce faucon a le *manteau* tout bigarré.

MANTEGUE, ou MANTEGNE, ſain-doux du ſanglier que les boucaniers de Saint-Domingue ramaſſent de la graiſſe de ces animaux qu'ils tuent à la chaſſe; c'eſt un des principaux objets du commerce de ces chaſſeurs, qui la vendent non ſeulement aux habitans François de l'iſle, mais qui en fourniſſent encore quantité aux Flibuſtiers, ou Boucaniers armateurs.

MANTELURES; c'eſt quand un chien a ſur le dos un poil différent de celui qu'il a au reſte du corps.

MANUFACTURE, lieu où l'on aſſemble pluſieurs ouvriers artiſans pour travailler à une même eſpéce d'ouvrage, ou pour fabriquer de la marchandiſe d'une même ſorte. Ce lieu ſe nomme auſſi *fabrique.* Un maître ou entrepreneur de *manufacture*, eſt celui qui fait l'aſſemblage de ces ouvriers, & qui forme l'établiſſement de ce lieu pour ſon compte. Un contre-maître de *manufacture* eſt un commis prépoſé par l'entrepreneur ou le maître, pour veiller perpétuellement ſur les ouvriers, & tenir la main à ce que tout ſe paſſe dans les régles.

Il y a un nombre infini de *manufactures*, ou inventées, ou imitées des étrangers qui ſont établies en France. C'eſt à M. Colbert, ſurintendant, & ordonnateur général des bâtimens du roi, arts & *manufactures* de France, que le royaume doit la plus grande partie de ces établiſſemens. Il y a été fait quantité de beaux réglemens touchant les *manufactures*, dont les

Digitized by Google

principaux ſont ceux des mois de Mars, Avril & Juillet 1667, pour les draps d'or, d'argent, de ſoie, & autres étoffes mélangées qui ſe fabriquent à Tours, à Lyon & à *Paris*: celui du mois d'Août 1669, pour les draps, ſerges de laine & de fil qui ſe font dans tout le royaume: celui du 20 Janvier 1680, touchant les toiles qu'on fabrique dans la province de Beaujolois: celui du 7 Avril 1693, touchant les toiles, ſerviettes, canevas, treillis & coutils qui ſe fabriquent dans les généralités de Caën & d'Alençon: celui du premier Août 1700, touchant la fabrique des chapeaux: celui du 4 Janvier 1701, touchant les futaines & baſins qui ſe font à Troyes & aux environs; ceux du 30 Mars, & 27 Mai 1701, touchant les bas & autres ouvrages de *bonneterie* qui ſe font au métier; & celui du 24 Décembre 1701, qui regarde les toiles qui ſe font dans l'étendue de la généralité de Rouen.

Les *manufactures royales* ont été établies en conſéquence des lettres-patentes des rois; & il y en a quantité à qui cette qualité honorable appartient, en vertu de leur établiſſement; mais comme il y en a pluſieurs qui prennent ce titre pour ſe donner du crédit & de la réputation, *Louis XV* a pourvu, par un arrêt de ſon conſeil d'état, aux abus qui ſe ſont gliſſés à ce ſujet.

Les rois, ſur-tout *Louis XV*, ont accordé des priviléges conſidérables, tant aux entrepreneurs qu'aux ouvriers qui y travaillent.

M. *Savary*, dans ſon *Parfait négociant*, a donné deux excellents chapitres ſur les *manufactures*. Nous y renvoyons le lecteur. Il y a des juges de *manufactures*, commis par lettres-patentes du roi, pour juger & régler les différentes conteſtations qui ſurviennent entre les marchands & les ouvriers, & les ouvriers entre eux pour le fait des *manufactures*. Nous avons, en France, des *manufactures* de draps & tiſſus d'or & d'argent, de velours, pannes, peluches, ſatins, damas, taffetas, brocatelles, &c. de draps, ſerges, ratines, camelots, calamandes, étamines, flanelles, &c. de futaines, baſins, canevas, & toutes ſortes de linge, de tapiſſerie de haute & baſſe-liſſe, &c. de bas, camiſoles, bonnets, &c. en ſoie, laine, fil de coton, de glaces de carroſſe, de glaces de miroirs, de cryſtaux, porcelaines, fayance, &c. de chapeaux, caſtors, demi caſtors, chapeaux communs, &c. d'armes offenſives & défenſives.

MAQUE, inſtrument avec lequel on donne la premiere préparation au chanvre pour la réduire en filaſſe après qu'il a été roui; il s'appelle communément *brayoire*.

MAQUEREAU, poiſſon de mer qui n'a point d'écailles, rond, épais & charnu, finiſſant preſqu'en pointe par les deux bouts. Toute ſa longueur eſt ordinairement d'un bon pied de roi. Sa bouche a beaucoup de rapport avec celle du thon. Ses yeux grands ſont de couleur dorée. Il paroît d'un jaune de ſoufre dans l'eau. Lorſqu'il en eſt dehors, & qu'il eſt mort, il a le ventre d'un blanc argenté: le reſte du corps pareillement argenté, eſt traverſé de quantité de traits d'un bleu verdâtre & foncé; ces traits, en approchant du dos, paroiſſent plus rembrunis.

Ce poiſſon ſe trouve en troupe en divers endroits de la mer océane, particuliérement ſur les côtes de France & d'Angleterre, & preſque point ſur celles de Hollande. La pêche s'en fait ordinairement en Avril, Mai & Juin, même Juillet, ſuivant les endroits. La pêche du *maquereau* ſe fait du côté de Roſcoff, en baſſe Bretagne, par deux

Digitized by Google

sortes de bateaux ou barques, les uns petits & sans pont, les autres plus grands & pontés. Les petits bâtimens n'ont que neuf à douze hommes d'équipage: ils vont à six ou à sept lieues de l'isle de Bas, où les pêcheurs tendent leurs filets, & la pêche étant faite ils retournent à Roscoff pour vendre leur poisson. Il n'y a qu'un petit nombre de bateaux employés à cette pêche, dont le plus grand nombre vient de la Hogue en Normandie. La pêche commence la premiere semaine de Mai, & finit à la fin de Juin. On paque le *maquereau* dans des barils ou demi-barils, avec de la sauce ou saumure pour le transporter à Paris, en Champagne, & dans d'autres provinces où l'on sçait en avoir le débit. Les *maquereaux* entrent dans la Manche, au mois d'Avril: ils avancent toujours vers le pas de Calais, à mesure que l'été approche; à la fin de Juin, ils passent à Roscoff, & ils se trouvent en Juillet sur les côtes de Picardie & de Normandie, où il s'en fait, aussi-bien que sur les côtes de Bretagne & d'Angleterre, une pêche & des salaisons considérables, particuliérement à Dieppe, au Havre de Grace, à Honfleur & à Boulogne.

Le *maquereau* qu'on doit choisir frais, gros & de bon goût, nourrit beaucoup. Sa chair passe pour être apéritive & résolutive; mais elle échauffe, produit des sucs grossiers & visqueux, se digere un peu difficilement, contient beaucoup d'huile & de sel volatil & de phlegme. Le *maquereau*, dit *Lemery*, convient, dans le printems & dans l'été, aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'estomac digere facilement. On le sale, afin de le garder; mais il n'en est que plus nuisible, & d'une saveur moins agréable. On le mange grillé, à la maître-d'hôtel; on l'enveloppe dans du fenouil verd pour le faire rôtir: on y fait une sauce avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouil, groseille dans la saison, capres & un filet de vinaigre, ou on le sert au persil frit & au beurre roux. Voilà les manieres ordinaires d'apprêter le *maquereau* pour le manger bon; mais les grands cuisiniers, qui sçavent tout défigurer, en font servir sur les tables de leurs maîtres en gras, en hâtelette, à la broche, piqués à l'espagnole, en caisse à la Perigord, en fricandeaux, en papillotes & aux écrevisses, & enfin font jusqu'à des *potages de maquereaux*; mais ce que nous venons de dire suffit.

MAQUIGNON: c'est celui qui achete des chevaux ruinés & défectueux, qui les rétablit & en couvre les défauts pour les revendre plus chers qu'ils ne lui ont coûté. Il y a de la différence entre un *marchand de chevaux* & un *maquignon de chevaux*. Le premier suppose un homme de bonne foi dans le commerce, & l'autre un homme de qui il faut se défier. Dans plusieurs provinces, sur-tout en Berry, on appelle *maquignon*, ceux qui achetent à bon marché, des petits marchands & des pauvres ouvriers, pour revendre bien cher à d'autres.

MARACAS: nom qu'on donne, dans le Pérou, à des vases qui servent à recevoir le baume précieux qu'on ne trouve que dans cette partie de l'Amérique, & qui en porte le nom.

MARAGER, ou MARAICHER, jardinier qui cultive ou fait cultiver un marais. Les *maragers* des environs de Paris, sont de la communauté des jardiniers. Voyez *Jardinier*.

MARAIS, terre basse & humide d'où les eaux, qui s'y assemblent,

Digitized by Google

ont peine à s'écouler. Les fauxbourgs de Paris ſont remplis de ces ſortes de terres, mais qui ayant été deſſéchées, ſont devenues très-fécondes & très-propres pour y ſemer & élever toutes ſortes d'herbages & de légumes; c'eſt dans ces *marais* que Paris trouve abondamment herbes potageres, ſalades, concombres, melons, artichaux, &c. Il eſt défendu, comme on l'a déja dit ailleurs, de fumer les terres de ces *marais*, des boues récentes de Paris, d'immondices, de gadoues, de fientes de pourceaux. Les jurés de la communauté des maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, ſont tenus de faire la viſite deux fois l'an pour empêcher cet abus qui pourroit cauſer de grandes & dangereuſes maladies parmi le peuple.

MARAIS-SALANS: ce ſont des terres baſſes & glaiſeuſes qui ſe trouvent ſur les côtes de quelques provinces de France, qui ſont propres à faire du ſel gris. La Saintonge, le pays d'Aunis, le comté de Nantois, ſont les ſeules provinces qui aient des *marais-ſalans*. Dans le pays d'Aunis & la Saintonge, ce ſont Brouage, Marans, & l'iſle de Ré; & les plus conſidérables de Bretagne, ſont Bourneuf, le Croiſil & Guerandes. Ceux qui travaillent aux différens ouvrages néceſſaires pour ſauner les *marais-ſalans*, & pour en ramaſſer le ſel, ſont nommés *ſauniers* & *paludiers*. Les outils dont ils ſe ſervent ſont la bogue, le bouquet, la ferrée, l'eſtole, la palette, le roable, le ſurnion, les eſſageoires, & le panier porte-ſel. Voyez *Sel*.

MARANDA, ſorte de myrte de l'iſle de Ceylan, dont les feuilles, en décoction, paſſent pour un remede excellent contre les maladies vénériennes.

MARAVEDIS, petite monnoie de cuivre d'Eſpagne, qui y a peu de cours, mais qui ſert dans tous leurs comptes, ſoit de finance, ſoit de commerce.

MARBRE, pierre extrêmement dure, qu'on travaille difficilement, qui prend un beau poli, & qui a ordinairement des taches & des veines de diverſes couleurs; cependant il y a des *marbres* d'une ſeule couleur, blancs, noirs, agate, &c.

Les *marbres* d'Egypte & de Gréce ont été dans la plus grande réputation; les curieux conſervent, dans leurs cabinets, des ouvrages antiques qui en ſont faits; & il y en a qui vont les chercher & les admirer dans les ruines reſpectables de la Gréce, de l'Egypte, de l'ancienne Rome, & de quelques autres villes de l'Italie. Ces *marbres anciens* ſont le *porphyre*, l'*ophis* ou *ſerpentin*, le *parangon*, ou *pierre de touche*, les *ſélénites*, ou *marbres tranſparents*, les différentes eſpéces de *granit*. Le *marbre de Paros* eſt renommé pour ſa blancheur, & parce qu'il eſt propre à tailler ces belles ſtatues qui ont fait tant d'honneur aux ſculpteurs Grecs.

Les *marbres* dont on ſe ſert aujourd'hui pour la ſculpture des ſtatues, buſtes, bas-reliefs, ou pour des ornemens d'architecture, viennent d'Italie, d'Eſpagne, de Flandre, de l'évêché de Liége & des provinces de France. Les *marbres d'Italie* ſont les *cipollins*, ou *cebollini*, tirant ſur le verd, par grandes veines plus ou moins fortes; les *ſaligni* tranſparens, en forme de congellations; le *portoro noir*, avec de grandes veines couleur d'or; le *miſchio* mélangé de diverſes couleurs; le pourpre & les veines blanches & jaunâtres y dominent. Les montagnes de Carrare fourniſſent les *marbres noirs* & *gris*, ou mêlés *de gris & de rouge*; celles de Gênes, les *marbres blancs* d'une

leur de lait ſi admirable, & ſi propres à tailler des ſtatues, que nos ſculpteurs n'envient point aux anciens le *marbre de Paros*. L'Eſpagne donne une eſpéce de *marbre* dont le fond eſt jaune, veiné de quelques autres couleurs plus brunes. On s'en ſert en France. Nos marbriers l'appellent *brocatelle*. On a du pays de Liége le *marbre* noir, les blancs & les rouges de Namur, les blancs & les noirs de Dinan, le blanc & le rouge de Rance, près d'Avennet, un autre blanc & noir des carrieres de Barbançon.

Nos *marbres* de France le diſputent en fineſſe de grain, en dureté & en poli, aux plus beaux *marbres* étrangers. Ils ſont ſi beaux & en ſi grande quantité, que depuis 1664, on n'en a guères employé d'autres à Verſailles, & dans les maiſons royales. Les provinces où ſont les carrieres de *marbres* les plus beaux, ſont la Provence, le Languedoc, le Bourbonnois, & celles qui ſont voiſines des Pyrénées. On leur donne le nom des provinces d'où on les tire.

En Italie, pour détacher les *marbres* de la montagne, on trace les piéces tout à l'entour avec des outils d'acier faits en pointe, & on les ſépare enſuite avec des coins qu'on enfonce à coups de maſſe. En France on ſcie les *marbres*, dans la carriere & ſur le rocher même, avec des ſcies de fer ſans dents. On appelle *marbre fier*, celui qui a le grain très-fin & qui s'éclate aiſément; c'eſt le plus leger de tous. Le *marbre tendre* eſt celui qui eſt plus facile à tailler que les autres, & qui prend mieux le poli. Ce qu'on nomme *clous* dans le *marbre*, ſont des duretés ſemblables aux *nœuds* qui ſe trouvent dans le *bois*. On appelle *émeril* un mélange de [illegible]re ou d'autres métaux qui fait [illegible]hes noires dans le *marbre*. Il ne ſe rencontre guères qu'aux *marbres blancs*, ce qui gâte quelquefois les plus belles ſtatues qu'on en fait. Le *marbre* n'a point ce qu'on appelle *lit* ou *délit* dans les pierres de taille. On le poſe de tout ſens ſans crainte de le déliter, ce qui le rend très propre à faire des colomnes. Un *bloc de marbre* eſt une groſſe pierre qui n'eſt pas encore débitée. On le dit auſſi d'un groupe de figures tout taillé & fait d'un ſeul bloc.

Le *marbre* ſe meſure en France, s'achete & ſe vend au pied cube, qui peſe environ deux cents livres, à moins que ce ne ſoit un *marbre fier* qui, plus leger que les autres, peſe dix livres de moins. Depuis l'arrêt du conſeil du 11 Février 1700, tout le *marbre* qui ſe travaille à Paris par les ſculpteurs & marbriers, ſe prend dans les magaſins du roi. Outre les *marbres naturels*, on en fait de faux avec le *gyp*, qui eſt une eſpéce de gros talc ou pierre tranſparente qui ſe trouve dans les carrieres à plâtre, aux environs de Paris.

MARBRE, *en terme d'imprimerie*, eſt la pierre de liais ſur laquelle le compoſiteur dreſſe ſes formes; cela s'appelle *poſer une forme*..... Le *marbre* eſt auſſi une des principales piéces du train de la preſſe des imprimeurs; c'eſt la pierre ſur quoi ſe poſe la forme quand on veut tirer, imprimer les feuilles.... Les peintres ont auſſi un *marbre* pour broyer les couleurs dont ils font uſage, les épiciers pour celles qu'ils emploient dans leur négoce. Le meilleur eſt le porphyre; mais comme il eſt rare, ils ne ſe ſervent ordinairement, les uns & les autres, que d'une ſimple pierre dure & polie.... Dans les manufactures de glace, les ouvriers ont un *bloc de marbre* ſur lequel s'allongent & s'applaniſſent, ſous le

Digitized by Google

marteau, les tables d'étain que l'on veut réduire en feuilles.... Enfin les fondeurs de caractere d'imprimerie ont un petit morceau de *marbre* très-poli, de quatre à cinq pouces en quarré, & d'un pouce d'épais, sur lequel ils justifient, avec le jetton, l'épaisseur des lettres nouvellement fondues.

MARBRE'; c'est ce qui représente le *marbre*. On fait plusieurs ouvrages de soie & de laine, à qui l'on donne le nom de *marbrés*, à cause du mélange de couleur, dont ils sont tissus, faits ou tricotés. Il y a des draps, de bas, des laines, des camelots *marbrés*, &c.... *Papier marbré*, est un papier peint de diverses nuances, qui imite, en quelque sorte, les différentes veines de *marbre*. Il y a même des ouvriers qui l'imitent si parfaitement, qu'on est surpris de la ressemblance.

MARBRE'E DE BOTRE, tulipe d'un gris de lin mouvant, d'un beau rouge, & relevé d'un incarnadin fort éclatant.... On donne le nom de *marbrée grenier* à une tulipe rouge colombin & blanc, & celui de *marbrée saint Germain* à une autre tulipe d'un gris montant en incarnat, & d'un beau rouge.

MARBRE'E, *en cuisine*, est un ragoût fait de différentes sortes de viandes. On fait aussi des *marbrées* de poisson.

MARBRER UN LIVRE, *en terme de relieur*, c'est le moucheter de noir par-dessus la couverture, avec un pinceau à noir que l'on frappe légérement sur le doigt ou sur un bâton que l'on tient à la main. On ne *marbre* que les livres, dont la couverture est en veau. Quand la *marbrure* est achevée, on les glaire par-dessus avec du blanc d'œuf battu, ensuite de quoi on les lisse avec le fer à polir. On *marbre* aussi les livres sur tranche; mais dans cette *marbrure* il n'y a point de noir; le bleu, le rouge, à la volonté du relieur, ou du maître du livre, sont celles qu'on y emploie ordinairement: l'ouvrier qui *marbre* les livres, & celui qui *marbre* le papier, sont nommés *marbreurs*.

MARBRIER: c'est celui qui débite, taille & polit le marbre, excepté les statues, bas-reliefs & autres ouvrages de sculpture, gravure, &c. réservés aux maîtres sculpteurs & peintres de Paris. Les outils & instrumens propres à débiter, scier, tailler & polir le marbre, sont communs aux sculpteurs & aux *marbriers*. Les plus ordinaires sont la scie sans dents & ce qui en dépend, comme la sebille, galle ou jatte, pour mettre l'eau & le grais battu: la cuiller à prendre l'un & l'autre dans la jatte, les scies à main, la masse, la marteliere, le maillet, la pointe, la dent de chien, le ciseau, la gradine, la hognette, les rondelles, la boucharde, l'outil à crochu, la rape, les trépans de diverses sortes, la ripe, les fermoirs, le poinçon, le niveau, les compas, le grattoir, &c.

MARC, poids dont on se sert en France, & en plusieurs états de l'Europe, pour peser diverses sortes de marchandises, particuliérement l'or & l'argent. C'est dans les hôtels des monnoies, & chez les marchands, qui ne vendent que des choses précieuses ou de petit volume, que le *marc* & ses divisions sont en usage. Le *marc* est divisé en huit onces, ou soixante-quatre gros, ou cent quatre-vingt-douze deniers, ou cent soixante esterlins, ou trois cents mailles, ou six cents quarante felins, ou quatre mille six cents huit grains; ses subdivisions sont, chaque once en huit gros, vingt-quatre deniers, vingt esterlins, ou trois cents mailles, ou six cents quarante felins, ou quatre mille

ſix cents huit grains.... Le gros en trois deniers, deux eſterlins & demi, cinq mailles, dix felins & ſoixante-douze grains.... Le denier en vingt-quatre grains; l'eſterlin en vingt-huit grains quatre cinquiemes de grains.... Le felin en ſept grains un cinquieme de grain... Enfin le grain en demi, en quart, en huitieme, &c.

Il y a, à Paris, dans le cabinet de la cour des monnoies, un poids de *marc* original, gardé ſous trois clefs, dont l'une eſt entre les mains du premier préſident de cette cour, l'autre en celles du conſeiller commis à l'inſtruction & jugement des monnoies, & la troiſieme entre les mains du greffier; c'eſt ſur ce poids que celui du châtelet fut étalonné en 1494; c'eſt encore ſur ce même poids que les changeurs & orfévres, gardes des apothicaires & épiciers, balanciers, fondeurs, & enfin tout marchand qui peſent au poids de *marc*, ſont obligés de faire étalonner ceux dont ils ſe ſervent. Les autres hôtels des monnoies de France ont auſſi dans leurs greffes un *marc* original, mais vérifié ſur l'étalon du cabinet de la cour des monnoies de Paris; l'or & l'argent ſe vendent au *marc*. Le *marc d'or* ſe diviſe en vingt-quatre karats, le karat en huit deniers, le denier en vingt-quatre grains, & le grain en vingt-quatre primes.

MARC, s'entend auſſi d'un poids de cuivre, compoſé de pluſieurs autres poids emboîtés les uns dans les autres qui, tous enſemble, ne font qu'un *marc*, c'eſt à-dire, huit onces, mais qui, ſéparés, ſervent à peſer juſqu'aux plus petites diminutions du *marc*. Ces ſortes de poids de *marc* ſont rectifiés & ajuſtés ſur le *marc* original.

MARCLUBS, monnoie de compte en uſage à Hambourg, qui revient à une livre tournois de France; c'eſt auſſi une monnoie d'argent de Danemarck, qui revient à vingt ſols de France.... *Marc* eſt encore une monnoie de cuivre, de Suéde, qui vaut environ deux ſols ſix deniers de France.

MARC-FRANC, *chez les charpentiers*, eſt la premiere des quatre ſortes de *marc*, dont ils ſe ſervent pour marquer les piéces de bois façonnées qui doivent être employées à la conſtruction de quelques bâtimens pour connoître celles de chaque côté. Les trois autres marques ſont le contre-*marc*, le crochet & la patte d'oie. Quand ces quatre marques ne ſuffiſent pas, à cauſe du grand nombre de piéces de même aſſemblage, on fait des ronds avec la roinette, ou des chiffres avec le traceret.

MARC, *en terme de vendangeur*, eſt ce qui reſte du raiſin & autres fruits dont on a tiré le jus. Quand on a tiré le vin de la cuve, on porte le *marc* au preſſoir. Après qu'on a preſſuré les raiſins, on ſe ſert encore du *marc* pour faire de la boiſſon qu'on donne aux gens de la campagne. On appelle auſſi un *marc* la quantité de raiſins qu'on met à chaque fois ſous le preſſoir pour les preſſurer. On taille & on recouvre les bords du *marc* avec une coignée. Le *marc* doit être proportionné à la grandeur du preſſoir ſur lequel on le met. Un *marc* trop petit ne convient point à un grand preſſoir, parce qu'il ne le preſſure pas bien, outre qu'il eſt dangereux de faire rompre ce preſſoir. Quand un *marc* auſſi eſt trop grand, il n'eſt point propre pour un petit preſſoir. On fait, ſur un grand preſſoir, depuis ſix juſqu'à vingt muids de vendange, & ſur un petit, depuis trois juſqu'à douze.

MARCASSIN, le petit du ſanglier. Pour ſes qualités & propriétés, voyez au mot *Sanglier*. Pour

le ſervir, on le pique par tout le corps, à la réſerve du cou & de la tête, des pieds & de la queue qu'on laiſſe avec le foie. On fait cuire le *marcaſſin* à la broche, & on le ſert pour rôt.

MARCAIGE, droit qui eſt dû au roi ſur les paniers de poiſſon de mer, qui viennent à la halle.

MARCASSITE, minéral métallique qu'on regarde comme le germe & la matiere premiere des métaux. Les marchands épiciers-droguiſtes n'en vendent que de trois ſortes, celle d'or, celle d'argent & celle de cuivre. Il y en a qui croient que l'aimant eſt la *marcaſſite* du fer, l'étain de glace naturelle celle de l'étain, & le zinc minéral celle du plomb. La *marcaſſite* d'or eſt ordinairement en petites boules rondes, fort peſantes & difficiles à caſſer; celle d'argent eſt à-peu-près de la même figure, mais moins colorée; celle de cuivre eſt quelquefois ronde ou plate, mais le plus ſouvent boſſue, de la groſſeur d'une balle de jeu de paume: la ronde s'appelle *marcaſſite à rognon*, la longue *marcaſſite à boudin*; l'une & l'autre rompue en morceaux, eſt d'un jaune doré, & toute en aiguilles qui forment une eſpéce de ſoleil. On conſerve la *marcaſſite* de cuivre dans des lieux ſecs, l'humidité la pénétre aiſément, la convertit en vitriol, & enfin la réduit à rien.

MARCHAGE, *en terme de coutume*, eſt un droit que les habitans de certains lieux ont de mener paître leurs troupeaux dans une juſtice.

MARCHAND, en général, s'entend de toute perſonne qui négocie, qui trafique ou qui fait commerce. Il y a des *marchands* qui ne vendent qu'en gros, d'autres qui ne vendent qu'en détail. Les uns ne font commerce que d'une ſorte de marchandiſe, les autres de pluſieurs ſortes. Il y en a qui ne s'attachent qu'au commerce de mer, d'autres à celui de terre, & d'autres qui font l'un & l'autre.

Les *marchands* groſſiers ou magaſiniers ſont ceux qui vendent en gros dans les magaſins. .... Les *marchands détailleurs* ſont ceux qui achetent des manufacturiers & groſſiers pour revendre en détail dans les boutiques, les *marchands forains* ſont ceux qui fréquentent les foires & marchés, & même des *marchands* étrangers qui viennent apporter dans les villes des marchandiſes pour les vendre à ceux qui tiennent boutiques & magaſins. Il eſt défendu aux *marchands* des villes d'aller au-devant des *marchands* forains pour acheter leurs marchandiſes en chemin.

Les ſix *corps marchands* à Paris ſont les anciennes communautés des *marchands* qui vendent les plus conſidérables marchandiſes: les premiers ſont les *drappiers chauſſetiers*; les ſeconds, les *épiciers*, *apothicaires*, *droguiſtes*, *confiſeurs*, *ciriers*; les troiſiemes, les *merciers*, *jouailliers*, *quincailliers*; les quatriemes, les *pelletiers*, *fourreurs*, *haubaniers*; les cinquiemes, les *bonnetiers*, *plumaciers*, *mitonniers*; les ſixiemes, les *orfévres-jouailliers*.

Les autres communautés où l'on prend le titre de *marchand*, c'eſt celle des *marchands de vin* en gros & en détail, les *libraires*, les *marchands de bois*, les *marchands de grains*, comme bled, avoine, orge, &c. les *marchandes lingeres*, les *marchandes de poiſſon frais & ſalé*. Les autres communautés qui tiennent boutique ouverte, paſſent pour artiſans; cependant quelques-unes prennent le titre de *marchand*, comme les ouvriers en draps d'or, d'argent & de ſoie, les chapeliers, les chandeliers, les tanneurs, les

Digitized by Google

mégissiers, les tapissiers, les plumassiers, &c. Aucun ne peut être reçu *marchand*, qu'il n'ait vingt ans accomplis, & ne rapporte son brevet & certificat d'apprentissage & du service fait depuis chez les maîtres. Le prévôt des *marchands* de Paris, premier officier du bureau de la ville, juge, avec les échevins, les différends qui regardent la police & les marchandises qui sont sur les ports, les rivieres & sur l'étape. La juridiction ordinaire des *marchands* est celle des juges & consuls qui jugent sommairement toutes les contestations & affaires de *marchand à marchand*, & pour le fait de la marchandise dont ils se mêlent.

Les villes marchandes sont celles où il se fait un grand négoce de *marchandises*, soit par rapport aux ports de mer & aux grandes rivieres qui en facilitent le transport, ou à la quantité de manufactures qui sont établies dans ces villes.... Les vaisseaux *marchands* sont ceux qui ne servent qu'à transporter des marchandises d'un endroit dans un autre.... Une *riviere marchande* est celle qui est propre pour la navigation.

MARCHAND D'EAU-DE-VIE. Les maîtres limonadiers de la ville & fauxbourgs de Paris, érigés en communauté en *1676*, sont ainsi qualifiés..... *Marchand-crespin*, est un petit mercier-quincaillier qui vend tous les outils qui servent aux cordonniers & aux savetiers.

MARCHANDISE, se dit de toutes les choses qui se vendent & débitent, soit en gros, soit en détail, dans les magasins, boutiques & foires, même dans les marchés..... Les *marchandises de contrebande* sont celles qui sont prohibées ou défendues par les ordres des princes ou états souverains, soit pour l'entrée ou pour la sortie, soit même pour le débit, le port & l'usage dans l'étendue de leurs états.

MARCHE, se dit chez les tisserands, tissutiers, rubaniers, ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie, de la partie inférieure de leur métier. Les *marches*, dans ces sortes de métiers, servent à faire lever ou baisser les fils de la chaîne à travers lesquels on lance la navette. Lorsque l'ouvrier met le pied sur une *marche*, les fils qui y répondent par le moyen des lisses qui y sont attachées se levent; & lorsqu'il en ôte le pied, ces mêmes fils se remettent dans leur situation ordinaire, à cause des plombs que les lisses ont à chaque bout. Ces *marches* sont de simples tringles, attachées d'un bout à la traverse d'en bas du métier que l'ouvrier a sous ses pieds. Il y en a plus ou moins; & elles sont plus ou moins larges, suivant qu'il y a plus ou moins de lisses, & que la piéce montée doit être plus ou moins ouvragée & faconnée.

Les tourneurs appellent *marche* la piéce de bois sur laquelle ils posent le pied pour donner un mouvement circulaire à la piéce qu'il veut tourner. Cette *marche* n'est souvent qu'une simple tringle de bois, quelquefois un bâti triangulaire de menuiserie, suspendu par le bout opposé au tourneur à une corde qui, par son autre extrémité, est attachée à une perche qui pend du haut du plancher.

MARCHE DU LOUP; c'est ce qu'on appelle, en terme de chasseur, *piste* ou *voie*.

MARCHE', *en général*, c'est un traité par le moyen duquel on troque, on échange, on achete quelque chose. Chez les marchands & négocians, ce sont des conventions qu'ils font les uns avec les autres, soit pour fournitures, achats, ou trocs des marchandises, sur un certain pied, ou moyennant une cer-

Digitized by Google

taine somme. Ces *marchés* se font ou verbalement, en donnant par l'acheteur au vendeur des arrhes; c'est ce qu'on appelle *denier à dieu*, ou par écrit, soit sous signature privée, soit par-devant notaires... *Marché*, se dit aussi des choses vendues ou achetées. En ce sens on dit, *J'ai un bon marché de telle chose*, c'est *marché fait*.

MARCHE', est aussi la halle, le lieu où l'on étale, où l'on vend les marchandises. A Paris, les lieux où se tiennent les *marchés*, ont différens noms. Quelques-uns conservent le nom de *marché*, comme le *marché* du cimetiere S. Jean, le *marché* neuf, le *marché* des Quinze-vingt, le *marché* S. Antoine, le *marché* de la Porte Paris, le *petit marché* du Marais, celui du fauxbourg Saint-Germain, le *marché* S. Nicolas, le *marché* à la poirée, le *marché* aux chevaux: d'autres se nomment *place*, comme la *place* Maubert, la *place* aux veaux; d'autres s'appellent *halles*, comme la *halle* au bled, la *halle* à la farine, la *halle* à la filasse, la *halle* au poisson, la *halle* à la marée, & la *halle* à la saline. Il y a encore la *halle* au vin, la *halle* aux draps, & la *halle* aux toiles.

Les *marchés* se tiennent, à Paris, les mercredis & les samedis de chaque semaine. Ces deux jours de *marché*, il est permis aux boulangers forains d'y venir étaler & vendre leur pain. Le *marché* se tient à Sceaux, près Paris, tous les lundis, & à Poissy tous les jeudis pour les bestiaux propres à la boucherie.

MARCHER *l'étoffe d'un chapeau*, c'est, *en terme de chapelier*, manier avec les mains, soit à froid sur la claie, soit à chaud sur le bassin, l'étoffe, c'est-à-dire, le poil ou la laine, dont on a dressé les quatre capades d'un chapeau avec l'arçon ou le tamis. Pour *marcher* l'étoffe à froid, on enferme chaque capade l'une après l'autre dans la feutriere; & pour les *marcher* à chaud, on les met aussi dans la feutriere, toutes ensemble les unes sur les autres, séparées néanmoins par des morceaux de toile nommés *lambeaux*. Pour la façon à chaud, il faut de tems en tems mouiller le bassin & la feutriere avec de l'eau qui se jette avec un goupillon; c'est à force de *marcher* l'étoffe qu'elle se feutre.

MARCHETTE, *en terme d'oiselier*, se dit d'un petit bâton qui tient une machine en état, & sur quoi l'oiseau venant à marcher, se prend en faisant lâcher cette machine.

MARCIAGE, *en terme de coutume*, est un droit qu'un seigneur censivier & direct de trois années, prend en retirant une année des fruits de la terre pour la terre même, ou la moitié des fruits pour les biens d'industrie.

MARCO, poids dont les Portugais se servent, à Goa, pour peser l'ambre, le corail, l'argent, l'or, le musc, la civette, & autres précieuses marchandises.

MARCOTTE, *en terme de jardinage*, c'est une branche d'arbre ou d'arbrisseau, couchée en terre pour prendre racine. On choisit, dans la plante qu'on veut *marcotter*, une branche forte, belle & vigoureuse. On y fait une entaille vers le bas, & on fait entrer un peu de terre fine dans cette entaille, puis on couche la branche trois ou quatre pouces en terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois. Quand elle a pris racine, on la sévre, c'est-à-dire, on la coupe pour la séparer de la plante dont elle faisoit partie, & on la transplante; alors elle devient une nouvelle plante. Il faut, en la levant, laisser à ses nouvelles racines le plus de terre que l'on pourra; elle en reprendra mieux.

Digitized by Google

Quand les branches, dont on veut faire des *marcottes*, ne peuvent pas être abaiſſées en terre, ſans riſque d'être rompues, on fait entrer la *marcotte* dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier ou mannequin. On emplit ce cornet ou mannequin de bonne terre, & on l'attache à quelques branches, ou autre choſe qui le ſoutienne & l'affermiſſe. On doit, dans les grands hâles & les grandes chaleurs, arroſer exactement les *marcottes* nouvellement faites, ou nouvellement tranſplantées, parce qu'elles ſont de la derniere délicateſſe.

On *marcotte* les œillets & la vigne; les œillets en faiſant une petite entaille au-deſſous du nœud de la branche que l'on met en terre ſans la détacher de la plante.

MARE, réſervoir d'eau qui s'amaſſe des terres, qui n'a pas d'iſſue, & qui ſe ſéche ſouvent dans les grandes chaleurs. Il y a des villages qui n'ont point d'autre eau que celle de *mare*. Il y a des *mares* où l'on met du poiſſon; mais pour qu'elle ſoit propre à être empoiſſonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où elle puiſſe s'écouler quand on veut faire la pêche; au contraire elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un fort mauvais goût au poiſſon. Par le moyen de cette bonde, on vuide la *mare* tous les quatre ans, pour la bien curer; une *mare* ne doit pas être trop proche de l'égout des fumiers, de peur que la mauvaiſe eau ne s'y écoule, & ne communique un mauvais goût au poiſſon. On empoiſſonne ordinairement une *mare* avec un peu de cheneveau, un peu de tanches, & encore moins de carpeau, parce que ce dernier eſt plus ſujet à ſentir la bourbe. Dans les commencemens qu'une *mare* eſt empoiſſonnée, on doit empêcher les cygnes, les oies & les canards d'y aller; ces oiſeaux dévoreroient tous les petits poiſſons. Au bout de deux ans, on y peut pêcher du poiſſon pour ſoi, de tems à autre, & y rejetter tout ce qu'on aura pris de petit poiſſon.

MARE DE MOUCHES, ordure qui reſte dans les ſacs, après que la cire en a été tirée par le moyen de la preſſe. Les chirurgiens s'en ſervent avec ſuccès dans les foulures des nerfs, & les maréchaux en emploient auſſi pour les maladies des chevaux.

MAREAGE, conventions que le maître d'un vaiſſeau, ou le marchand qui le charge, font avec les matelots qui doivent ſervir à le conduire.

MARECHAIS, ou MARAGER, jardinier de marais, qui cultive des jardins d'herbages autour des grandes villes. Voyez *Jardinier*.

MARECHAL, artiſan qui ferre & qui panſe les chevaux; il eſt auſſi du métier du *maréchal* de ferrer les trains de carroſſe, chariots & charrettes, de faire & forger tous ouvrages noirs & de groſſe ferrerie, comme ſocs, coutres, houes, hoyaux, fourches, &c. auſſi-bien que tous clous, gros ou menus, ſoit pour attacher les fers aux pieds des chevaux, ſoit pour clouer les bandes aux roues qu'ils doivent ferrer. Les *maréchaux* ont trois ſortes d'outils, les uns leur ſervent à forger, les autres à ferrer, & les derniers à panſer les chevaux. Les outils pour la forge, ſont un ſoufflet, une enclume, des tenailles à mettre au feu, des marteaux à frapper devant, des ferriers pour ferrer les fers. Les outils pour ferrer, ſont un brochoir, une paire de triquoiſes, un boutoir, un rogne-pied, un repouſſoir, un marteau & des clous. Les principaux outils qui ſervent à panſer les chevaux, ſont une paire de flammes pour ſaigner, une paire de rainettes pour chercher dans les pieds, un biſtouri, une

Digitized by Google

feuille de ſaule, une lancette, une gouge, une eſpatule pour ſonder les plaies, une paire de ciſeaux, des couteaux pour mettre le feu aux jambes.

Les ſtatuts des *feures-maréchaux* de la ville de Paris ſont très-anciens. Par une ordonnance du prévôt de Paris de 1473, on ajoûta de nouveaux articles aux anciens : on y en ajoûta vingt-huit autres en 1609. En 1651, Louis XIV fit une troiſieme adition à ces nouveaux ſtatuts. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, outre les enfans nés en loyal mariage. L'apprentiſſage eſt de trois ans. Chaque maître a ſa marque ou poinçon pour marquer ſon ouvrage. Pour être reçu maître, les apprentifs font chef-d'œuvre. Les maîtres n'entrent en jurande, qu'après avoir *tenu* boutique douze ans.

MARE'E, poiſſon frais qui ſe pêche dans la mer, comme ſoles, raies, barbues, turbots, vives, maquereaux, harengs, merlan, limandes, éperlans, &c. que les marchands forains, nommés *chaſſemarées*, apportent à Paris pendant tout le carême, & les vendredis & ſamedis de chaque ſemaine. Toutes les côtes de France ſont abondantes en poiſſon; mais il n'y a que celles de Normandie & de Picardie qui fourniſſent à Paris la *marée*, à cauſe de la proximité de la capitale. Parmi ceux qui vont à la pêche de la *marée*, on diſtingue deux ſortes de pêcheurs, les *dreigeurs* & les *pêcheurs* à l'hameçon; ceux-ci pêchent toute l'année, les autres attendent les ſaiſons. Les vaiſſeaux *dreigeurs*, ainſi nommes de la *dreige*, eſpéce de filet dont les pêcheurs ſe ſervent, ſont du port de cinq à ſix tonneaux. Cette pêche ſe fait en pleine mer, les autres ſont plus petits, & s'appellent *barques-côtieres*, parce qu'elles ne s'éloignent pas des côtes. Les *dreigeurs Picards* obſervent quatre ſaiſons; la premiere, depuis la Chandeleur juſqu'à Pâque, pour les ſoles, les raies, les turbots, les barbues, &c. la ſeconde, des maquereaux, depuis Mai juſqu'en Juillet; la troiſieme depuis Juillet juſqu'en Octobre, pour les limandes, les ſoles, les petites raies, &c. & la quatrieme, pour le hareng, depuis Octobre juſqu'à Noël. Les *pêcheurs Normands* ne comptent que deux ſaiſons; la *dreige* pour les vives, dont la pêche ne ſe fait qu'en Carême, & la pêche des maquereaux en Avril. Dans les autres ſaiſons ils pêchent les ſoles, limandes, merlans, &c. La plus grande partie de ce poiſſon eſt apporté à Paris, le reſte ſe conſomme à Rouen & dans la province. La pêche des éperlans ſe fait à l'embouchure de la Seine, proche Caudebec, en été & en automne. Les femmes qui vendent en détail le poiſſon frais à Paris, ſont appellées *marchandes de marées*.

MARFIL. Voyez *Morfil*.

MARGALINE. Voyez *Marcaſſite*.

MARGE, *chez les marchands & négocians*, ſe dit des bords des pages des livres, ou des comptes, entre leſquelles ils écrivent les articles les uns après les autres.

MARGER, *en terme d'imprimerie*, c'eſt compaſſer & faire des marges à des feuilles d'impreſſion; ce qui ſe fait, en mettant une feuille de papier blanc le plus juſte qu'il eſt poſſible ſur la forme, afin de régler la poſition des autres feuilles ſur le tympan, ſuivant cette premiere feuille.

MARGER UN FOUR, *en terme de verrerie*, c'eſt en boucher les ouvraux avec de la terre glaiſe, afin d'en conſerver la chaleur les jours qu'on n'y travaille pas.

MARGOTER, ou MARGAU-

Digitized by Google

DER, *en terme de chaſſe*, c'eſt le cri que font les cailles, de la gorge, lorſqu'elles veulent chanter.

MARGRITIN, eſpéce de raſſade, de rocaille très-fine, gland que l'on attache à l'extrémité des cravates. Le plus beau ſe tire de Veniſe; il s'en fait auſſi à Rouen & en Allemagne.

MARGUERITE, petite étoffe mêlée de ſoie, de laine & de fil qui ſe fabrique à Amiens.

MARGUERITE, ou PASQUETTE, fleur qui ne croît pas à plus de trois pouces de terre. Outre celles qui croiſſent dans les prés & dans les autres lieux humides, on en cultive dans les jardins; ce ſont la *rouge double*, la *blanche double*, la *double rouge & blanche* & l'*arc-en-ciel*. Bradeley dit avoir vu en Angleterre cinquante eſpéces différentes de *marguerite*, toutes produites, à ce qu'il penſe, de l'accouplement des meres plantes les unes avec les autres. La *marguerite* eſt vulnéraire, & propre ſurtout aux plaies de la tête & de la poitrine. La cultivée à fleur rouge, eſt un excellent vulnéraire, ſalutaire intérieurement & extérieurement pour réſoudre le ſang coagulé par les chutes. On prétend même que dans la pleuréſie elle diſſout le ſang à demi coagulé. *Voyez* ſes propriétés dans le Dictionnaire de médecine.

MARGUERITE *de Martelli*, eſt une anemone de couleur ſiamée.

MARGUILLIERS: ce ſont ceux qui prennent ſoin de l'adminiſtration des affaires & des biens des fabriques des paroiſſes & des confréries. Dans les commencemens, cette adminiſtration étoit confiée aux diacres qui, dans la ſuite, s'en déchargerent ſur de ſimples clercs. Les eccléſiaſtiques en ayant abuſé, on leur a ſubſtitué les laïcs. Dans preſque toutes les paroiſſes de campagne, les *marguilliers* quêtent eux-mêmes dans l'égliſe, ont ſoin de parer l'autel & de ſonner les cloches. Dans les grandes villes, comme à Paris, il y a deux ſortes de *marguilliers*, les *marguilliers d'honneur*, au nombre de deux, choiſis parmi les magiſtrats, ou perſonnes conſtituées en dignité: les autres ſont appellés *comptables*, parce qu'ils régiſſent les biens de la fabrique, dont ils rendent compte à la fin de leur année d'exercice. Les procureurs, notaires, marchands, &c. ſont ordinairement choiſis pour être *marguilliers comptables*.

MARIAGE AVENANT: les filles en Normandie, qui n'ont été ni mariées ni dotées, peuvent, ſuivant la coutume de cette province, demander *mariage avenant*, c'eſt-à-dire, le tiers de tous les biens des ſucceſſions des pere & mere, ou autre aſcendant, meubles & immeubles nobles ou roturiers. Ce tiers ſe diviſe également entre toutes les filles, ſans préciput ni prérogative; & s'il n'y a qu'une fille, elle a ſeule la totalité du tiers.

MARIAGE ENCOMBRE', ſignifie, dans la coutume de Normandie, l'aliénation des biens d'une femme, à ſon inſçu, par ſon mari, pendant le mariage.

MARIENGROS, monnoie de compte dont les négocians de Brunſwick ſe ſervent pour tenir leurs livres & écritures. Trente-ſix *marieugros* font la richedale.

MARIN: ce qui vient de la mer, ce qui appartient à la mer. On appelle *ſel marin* le ſel qui ſe fait avec l'eau de mer, ſoit qu'il ſe cuiſe par l'ardeur du ſoleil, ſoit qu'on ſe ſerve du feu pour le fabriquer & le réduire en grains.

MARINE' ET MARINE'E, s'entend, en fait de commerce de mer, des marchandiſes qui ont été imbibées ou mouillées d'eau par quel-

Digitized by Google

qu'accident arrivé au vaiſſeau, comme naufrage, tempête, échouement, &c. ... Le *poiſſon mariné* eſt du poiſſon de mer, rôti ſur le gril, & frit dans l'huile d'olive, qu'on a mis en ſauſſe dans des barils pour le mieux conſerver & tranſporter.

MARINADE, *en cuiſine*, ragoût, préparation de viandes qu'on fait, en les laiſſant tremper dans une ſauſſe de vinaigre, poivre, ſel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, ſauge, &c. pour en relever la ſaveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choſes en *marinades*, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La *marinade de veau* ſert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties. On garnit des fricaſſées de poulets d'autres poulets en *marinade*.

MARINGOUIN, eſpéce de petit inſecte fort incommode en Afrique, & dans les iſles de l'Amérique.

MARJOLAINE, plante aromatique, la grande & la petite, la muſquée & la citronnée. L'auteur de l'*Ecole du potager* en compte ſix eſpéces, la *marjolaine ſauvage*, autrement dite *origan*, la *commune*, qui eſt la grande, la *marjolaine à coquille*, la *panachée*, celle à *petites feuilles*, & la *velue*.

La *marjolaine ſauvage* donne beaucoup de racines menues, *ligneuſes* & *filamenteuſes*; ſes tiges ſont dures, quarrées & velues; ſes feuilles formées en cœur, ſont d'un verd brun, velues & odorantes: ſes fleurs petites, diſpoſées en gueules, forment de gros bouquets; & après ces fleurs viennent, des ſemences menues, preſque rondes, enfermées dans une capſule oblongue, qui avoit ſervi de calice à la fleur. Cette plante ſe multiplie de graines, de rejettons & de boutures. On la met en bordure autour des quarrés d'un parterre, & elle réſiſte à toutes les rigueurs de l'hiver.

La *marjolaine commune*, qui eſt la plus grande, a beaucoup de racines menues & fibrées, pouſſe de petites tiges qui croiſſent à huit à dix pouces de hauteur. Ces tiges velues, rougeâtres, menues, garnies de feuilles rondes, molles, blanchâtres, couvertes d'un duvet blanc, & rangées vis-à-vis les unes des autres, forment une touffe arrondie. L'odeur en eſt forte, pénétrante & agréable, le goût un peu âcre & amer. Les fleurs de cette eſpéce de *marjolaine* naiſſent aux extrémités des rameaux. Elles ſont petites & de couleur blanches. Les têtes en ſont plus courtes & plus rondes que celles de la précédente eſpéce. Elle s'éleve de graines, de rejettons ou de boutures.

La *marjolaine à coquille*, appellée la *gentille*, a les feuilles plus arrondies que celles de la précédente, plus rapprochées les unes des autres, & creuſées en forme de coquille. La couleur en eſt plus blanchâtre & l'odeur plus douce. Les fleurs naiſſent en épi, comme celles de la *marjolaine commune*, & à ces fleurs ſuccedent les ſemences. On la met dans la ſerre pendant l'hiver, & on lui donne de l'air. On la cultive auſſi dans les jardins & dans les pots. Elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier. Elle fleurit en Juillet & Août.

La *marjolaine panachée* ne diffère de la précédente que par la couleur de ſes feuilles jaſpées d'un jaune pâle. Il y en a de tout à fait jaunes; c'eſt la même culture que la précédente. On la plante au mois de Septembre pour en avoir de belles. Il faut ſouvent remuer la terre au pied, & l'arrondir parfaitement pour lui faire prendre la figure que l'on veut.

Digitized by Google

La *marjolaine à petite feuille*, ainſi nommée, parce qu'elle l'a très-petite, approche de celle du thym ordinaire; mais elle eſt plus ronde. Cette *marjolaine* eſt la plus odorante. Elle eſt facile à multiplier, parce que tous ſes brins peuvent devenir autant de plantes. Elle craint le froid, & on la met dans des pots. Si on la laiſſe en terre l'hiver, il faut relever la terre tout autour, & auſſi haut que ſes pointes, & la bien ſerrer.

La *marjolaine velue* eſt ainſi nommée, parce que ſa feuille eſt plus grande & plus velue que celle à petite feuille. Ses épis ſont auſſi plus courts. Au reſte elle lui eſt à-peu-près ſemblable.

Les Anglois ne cultivent que deux eſpèces de *marjolaines*, l'une qu'ils appellent *marjolaine odoriférante* d'hiver; elle réſiſte aux plus grandes gelées, & ſe conſerve deux ou trois ans, ſans être renouvellée. Cette plante eſt vivace. L'autre ſe ſeme tous les ans, au mois de Mars, ſur une couche, parce qu'elle n'eſt pas en état de réſiſter à la rigueur de l'hiver. La premiere eſpèce ſe multiplie par le moyen des rejettons qu'on plante en Mars & en Avril, dans des endroits humides. Elle n'a pas la même odeur de l'autre eſpèce qui eſt annuelle.

La *marjolaine* ſert de bordure dans les jardins & eſt employée, en cuiſine, avec les pois, les féves & le poiſſon, afin d'en faciliter la digeſtion & de corriger ce que les pois & les féves ont de flatueux. Elle a de grandes propriétés en médecine. Elle eſt vulnéraire, céphalique, hyſtérique, pectorale, ſtomachale & ſternutatoire. La poudre de ſes fleurs & de ſes feuilles, ſéchées à l'ombre, eſt employée pour faire couler les ſérosités par le nez.

La *marjolaine* échauffe beaucoup, quand on en uſe avec excès, parce qu'alors elle raréfie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée. Elle convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac ne digere qu'avec peine. On tire de la *marjolaine* une odeur agréable.

MARIONNETTE, monnoie d'or qui ſe fabriquoit en Lorraine, & en quelques lieux d'Allemagne. Elle peſoit deux deniers treize grains.

MARIPENDA, arbriſſeau des Indes occidentales, dont les rameaux bouillis produiſent un ſyrop propre à arrêter le ſang.

MARITATACA; c'eſt un animal du Bréſil de la grandeur d'un chat & de la forme d'un furet. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MARLER, c'eſt améliorer les terres, ou les engraiſſer avec de la marle. Voyez *Marner*.

MARLO, bois de corde qui ſert à chauffer les fours dans la manufacture des glaces de Saint Gobin. On ſe ſert de trois ſortes de bois pour ce chauffage, ſçavoir, des marlos, des billettes, & du bois de charbonnage.

MARMELADE, pâte confite, à demi-liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque conſiſtance, comme les prunes, les coins, les abricots & autres.

MARMENTEAU, *en terme des eaux & forêts*; c'eſt un bois de haute futaie qui eſt en réſerve, & qu'on ne taille point, qu'on appelle auſſi quelquefois *bois de touche*, lorſqu'il ſert à la décoration d'un château ou d'une ſeigneurie.

MARMITE, pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage.... A Paris, les rôtiſſeurs appellent *marmitier* le garçon qui a ſoin de faire revenir les viandes, de les mettre en broche, & de les faire rôtir proprement..... Et *marmiton* dans

Digitized by Google

dans les grandes maiſons, eſt le valet de cuiſine qui prend garde à la *marmite*, qui a ſoin de la faire bouillir.

MARMOT, eſpéce de gros ſinge qui a une barbe & une longue queue. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MARMOTTE, petit animal farouche & commun dans les montagnes de Savoie & de Dauphiné. Voyez *le Dictionnaire* ci-deſſus cité.

MARNE, terre foſſile, graſſe & approchante de la glaiſe, très-propre à rendre les terres merveilleuſement fécondes. Il y en a de blanche, c'eſt la meilleure de toutes, de griſe, de griſâtre, de noire, de jaune, de rouge, de bleue & colombine qui ont à-peu-près la même vertu. Celles qui reſſemble à l'argille, au tuf & au ſable, ſont les moindres. La Brie & la Champagne fourniſſent beaucoup de *marne*; elle eſt remplie de tant de ſubſtance, qu'une terre qui en eſt garnie raiſonnablement, produit toutes ſortes de grains en abondance pendant un grand nombre d'années, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'y mettre aucun autre amendement.

Avant que d'employer la *marne*, il faut qu'elle ſoit toute réduite en cendres; ce qui ne lui arrive que du tems après qu'elle a été tirée de la *marniere*; employée plûtôt, elle ne ſeroit d'aucune utilité; c'eſt au mois de Juin ou de Juillet que l'on met la *marne* ſur la terre par monceaux ſéparés. On la laiſſe ainſi en monceaux juſqu'à la fin de Février, afin de donner le tems au ſoleil & aux pluies, de même qu'aux gelées, de la pulvériſer. On la répand enſuite le plus également qu'il eſt poſſible, & on la mêle avec la terre en labourant. Plus une terre eſt foible & humide, plus il la faut marner. On range la *marne* en tas ſur des ſillons, qu'on appelle *marnons*. On la voiture dans des tombereaux, dans un tems que les chevaux ne ſont pas grand' choſe. Au lieu de chevaux, on peut prendre des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, ſe vuident par le bas. Il ne faut qu'un homme ou deux pour conduire les ânes qui voiturent la *marne*, & l'on fait marché à la voiture & à l'arpent, tant pour eux, que pour les ânes. C'eſt à ces hommes à venir répandre la *marne* ſur le champ, quand il en eſt tems. Cette dépenſe eſt de différent prix, ſelon que les *marnieres* ſont plus ou moins éloignées. Pour bien *marner* une terre, on doit, par arpent, mettre juſqu'à mille, ou douze cents *marnons*, ou *voies* de *marne*.

Il ne faut pas mettre de la *marne* avec excès: quelque prudence que l'on ait pour la diſtribuer, comme elle eſt extrêmement chaude & brûlante, il arrive que la premiere année ſon extrême chaleur détruit une partie du bled. Ce n'eſt que les années ſuivantes, qu'on a le plaiſir de recueillir de belles & abondantes moiſſons de la terre *marnée*. On ne mêle point de fumier avec la *marne*; & elle à cela de particulier, qu'elle convient à toutes ſortes de terres, ſoit humides, ſoit ſablonneuſes, fortes ou maigres, parce que, quoique chaude, elle eſt très-graſſe. Une *terre marnée* porte toutes ſortes de fruits en abondance, & la fécondité dure pendant dix-huit à vingt ans, même juſqu'à trente, ſuivant la bonté du fonds; mais auſſi, au bout de ce tems, la *marne* les rend plus ſtériles & les effrite. Ainſi quand un champ a été *marné*, il ne faut recommencer à le *marner*, que quand la *marne eſt uſée*, du moins il ne faut lui donner qu'un *demi-marnage*.

Digitized by Google

La *marne* se trouve ordinairement au-dessous de l'autre terre. On fait des fosses en forme de puits pour la tirer. Il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche, avant que de la trouver. Dans un domaine de terre d'un peu d'étendue, il n'est pas qu'on ne puisse trouver quelques fonds de *marne*, en creusant aux endroits où l'on en voit quelque apparence, telles que sont les veines de terre qui, à deux ou trois pieds de profondeur, se trouvent être de craie ou de chaux, alors on peut fouiller hardiment; mais comme l'ouverture d'une carriere à *marne* coûte souvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont besoin que de peu de *marne* pour leurs terres, font mieux de recourir à des *marnieres* ouvertes.

En Irlande la *marne* est extrêmement commune : on l'y trouve assez souvent à un pied & demi de terre; c'est un bien pour ce terroir qui est extrêmement marécageux; mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de *marnieres*, il la faut chercher plus avant, & souvent les carrieres, d'où nous la tirons, sont très profondes.

On se sert aussi de la *marne* pour faire de la *chaux vive*. On la fait cuire comme de la pierre dans des fourneaux faits exprès. On nomme *marneron*, l'ouvrier qui tire la *marne*. . . . . On appelle *marnois*, un bateau médiocre qui vient de Brie & de Champagne, sur les rivieres de Marne & de Seine.

MARONAGE, c'est du bois pour bâtir.

MAROQUIN. Voyez *Marroquin*.

MAROTTI, c'est un grand arbre du Malabar, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier. Son fruit contient des amandes, dont on tire une huile excellente, propre à appaiser toutes sortes de douleurs.

MAROUCHIN, sorte de pastel de mauvaise qualité, fait de la sixieme récolte des feuilles de la plante qui produit cette drogue, dont on se sert pour la peinture en bleu.

MARQUADERIE : on donne ce nom au lieu où l'on fait sécher les fromages, & au marché où on les vend. Il s'appelle aussi *fromagerie*.

MARQUE, *en termes de négoce & de manufactures*, se dit de certains caracteres qui s'appliquent & s'impriment sur plusieurs sortes de marchandises, tant pour connoître le lieu de la fabrique, que pour rendre garans de la bonté de ces marchandises, les ouvriers qui les ont fabriquées ou apprêtées. Chaque piéce d'étoffe de laine, qui se fabrique en France, doit être revêtue, 1° de la *marque* de l'ouvrier qui l'a fabriquée, laquelle est mise au chef & premier bout, avec de la laine de couleur différente au reste, & sans abréviation, les nom, surnom & demeure du fabriquant, 2° celle du teinturier qui l'a teinte, supposé qu'elle soit sujette à la teinture; 3° de celle des gardes & jurés qui l'ont visitée dans l'endroit de la fabrique. On appelle cette *marque*, *marque* de fabrique; 4° celle des maîtres & gardes de la draperie qui l'ont vue & visitée en dernier lieu dans les villes ou foires où elle a été portée pour y être vendue & débitée. Toutes ces *marques*, à la réserve de celle de l'ouvrier qui doit être en laine, doivent être empreintes sur des plombs, appliqués à la tête ou chef de l'étoffe.

Chaque marchand drapier & mercier a sa *marque* particuliere qu'il applique aux étoffes de laine qu'il envoie aux apprêts & à la teinture, ou qu'il vend en piéce, afin de pouvoir les reconnoître. Les draps d'or, d'argent & de soie, & autres étoffes mélangées, fabriquées à Pa-

Digitized by Google

fils, à Lyon & à Tours, ont la *marque* de l'ouvrier qui les ont fabriquées, & celle des maîtres & gardes qui les ont visitées. Les teinturiers en soie, laine & fils, sont obligés de mettre chacun leur *marque* sur les bottes de soie, de laine & de fil, & au chef des étoffes qu'ils teignent. Les tisserands ne peuvent livrer aux marchands aucunes piéces de bazin & de futaine, qu'elles n'aient la *marque* ou *plomb* de visite de leur communauté. Les toiles de coton blanches, les mousselines & autres marchandises des Indes, dont la vente est permise en France, sont revêtues de la *marque* ou *plomb* de la compagnie. Les toiles de chanvre & de lin, fabriquées en France, ont la *marque* de l'endroit où elles ont été faites. Celles qui viennent de Flandre, du Hainaut François, Cambrésis, Artois, même celles qui se font dans les manufactures de Guise, Saint-Quentin, Ham, Peronne, & autres lieux des frontieres de Picardie, doivent avoir certaines *marques* particulieres que l'on y doit appliquer pour la conservation des droits de sa Majesté. Les marchands de Paris ne doivent point envoyer de toiles pour être blanchies, que la *marque* des jurés-auneurs n'y ait été empreinte; autrement elles seroient sujettes, à leur retour, à payer une seconde fois les droits d'aunage..... Les dentelles de fil, tant de la Flandre françoise, que du Brabant, & autres pays étrangers, pour entrer dans Paris, doivent être *marquées*... Les fabriquans de chapeaux doivent mettre un *C* sur les castors, un *D* & une *M* sur les demi-castors, & une *L* sur ceux de laine qu'ils font faire dans leurs manufactures, avec la premiere lettre de leur nom.... Tous les fabriquans de bonneteries, & autres, doivent aussi avoir la *marque* du fabriquant..... Les monnoies ont l'image du prince, & la *marque* de la ville où elles ont été frappées; & les potiers d'étain, les couteliers, les taillandiers, les faiseurs de limes, & autres semblables ouvriers, ont leur *marque* particuliere.

Les poids de cuivre, tant de trébuchet, de marc, que massifs, ont la *marque* de l'étalonage de la cour des monnoies. Ceux de plomb, de fonte & de fer, ne sont sujets qu'à la *marque* des maîtres balanciers qui les ont fabriqués..... Les aunes pour mesurer, ont la *marque* de vérification ou d'étalonage; la mesure de bois pour le sel, grains, farines, légumes, fruits, graines, charbon, &c.... Les mesures d'étain pour le vin, la biere & autres liqueurs..... Celles de cuivre, pour les huiles, ont leurs *marques*.... Enfin les commis des douanes impriment des *marques particulieres* sur les plombs qu'ils appliquent ou attachent aux balles, ballots, caisses, paquets & marchandises, pour faire connoître qu'elles ont été vues & visitées.

Les boulangers ont des morceaux de bois gravés en creux, avec lesquels ils impriment, sur le pain qu'ils vendent, la quantité de livres qu'il doit peser. Les marchands de bois mettent des *marques* pour reconnoître les bois qu'ils font flotter. Les bouchers en ont aussi pour distinguer leurs bestiaux dans les marchés.

MARQUETERIE, ouvrage composé de diverses piéces de rapport de bois, & quelquefois où l'on fait aussi entrer d'autres matieres, comme le cuivre, l'étain, l'écaille de tortue, l'ivoire. On fait aussi de la *marqueterie* avec des émaux & du verre de différentes couleurs, & une autre *marqueterie* où il n'entre que des pierres précieuses, ou les marbres les plus riches. Voyez *Mosaïque*.

Digitized by Google

que. Les menuiſiers de placage travaillent à la *marqueterie* de bois; les émailleurs & marbriers à la *marqueterie* d'émail & de pierres de rapport. L'art de la *marqueterie* eſt ancien; il a paſſé d'Orient en Occident; il s'eſt perfectionné en Italie dans le dernier ſiécle; & vers le milieu du dix-ſeptieme, les François l'ont pouſſé à ſa derniere perfection. Les ouvriers en *marqueterie* ont les mêmes outils, ſoit pour les gros ouvrages, ſoit pour la *marqueterie* même, que les ébéniſtes & les menuiſiers d'aſſemblage.

MARQUETINE, nom d'une belle tulipe qui eſt quelquefois de trois à quatre couleurs.

MARQUISE, poire des mois d'Octobre & de Novembre. *La Quintinie* dit que, ſuivant la terre où l'arbre qui donne ce fruit eſt élevé, il prend deux figures différentes. Si le fonds eſt ſec, cette poire reſſemble aſſez, par ſa figure & ſa groſſeur, à un très-beau blanquet, ou à un bon-chrétien, & elle fait la même choſe en arbre de tige; mais dans les terres graſſes & humides & en buiſſon, il en vient d'extraordinairement groſſes. Cette poire a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre aſſez long, proprement allongée vers la queue qui eſt longuette, paſſablement groſſe, courbée & un peu enfoncée; la peau en eſt aſſez rude. Le coloris eſt d'un fond verd, avec des placards de rouſſeurs, comme on en voit au beurré; ſi elle ne change point, elle eſt très-mauvaiſe; cela vient du fonds de terre humide & de la figure des buiſſons trop touffus dans ces ſortes de fonds; mais ſi ce verd devient jaunâtre dans la maturité, la chair en eſt tendre, fine, le goût agréable, l'eau aſſez abondante, & autant ſucrée qu'il eſt à ſouhaiter pour une merveilleuſe poire; elle a un tant ſoit peu de pierres au cœur, ce qui ne doit point empêcher de l'eſtimer.

MARQUISE, *en terme de fleuriſte*; c'eſt une tulipe rouge, roſe ſéche, & jaune blanchiſſant.

MARRE, eſpéce de houe qui ſert aux vignerons pour labourer les vignes, couper les racines des mauvaiſes herbes & des arbuſtes.

MARREIN, ou MERREIN, *en terme de vénerie*, c'eſt la groſſe branche de la tête du cerf qui fait des meules.

MARRON, eſpéce de groſſe châtaigne, mais plus ferme & de meilleur goût que la châtaigne ordinaire. Il ſe fait, à Lyon, un grand commerce de *marrons*, que les marchands Lyonnois tirent de Dauphiné, de Forez & de Vivarès. C'eſt un fruit fait en forme de cœur, gros, à-peu-près, comme une noix, couvert d'une peau ſemblable à du cuir, ſous laquelle eſt une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche, & bonne à manger; c'eſt la chair de la *châtaigne* ou du *marron*. Ces fruits naiſſent pluſieurs enſemble dans une enveloppe ronde, toute hériſſée de piquans, & partagée en diverſes loges velouttées, dont chacune contient une châtaigne, quelquefois deux, quelquefois davantage. Les châtaignes ſont ou cultivées, ou ſauvages. Les premieres ſont ce que nous nommons *marrons*, ce ſont les meilleures: les autres retiennent le nom de *châtaignes*; les unes & les autres viennent ſur un grand arbre, dont les feuilles ſont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuſes ſur le dos, dentelées dans leur circonférence.

Les *marrons*, comme les châtaignes, contiennent un ſuc gras & terreſtre qui les rend difficiles à digérer; elles abondent en un ſel tartreux, fort contraire aux mélancoliques, & à tous ceux dont

Digitized by Google

les humeurs trop groſſieres, ont peine à circuler. Elles ſont très-nourriſſantes, lorſqu'on les digere; mais il en faut manger peu, ſans quoi elles chargent l'eſtomac, & peuvent cauſer des coliques, à moins qu'on ne ſoit d'une conſtitution forte & robuſte, comme les Limouſins qui mangent du pain de châtaigne, & n'en ſont point incommodés.

Ce fruit n'eſt pas bon crud. On fait cuire le *marron* ou à la vapeur de l'eau, ou dans l'eau même, ou ſous la cendre, ou dans une poële criblée. Il eſt plus ſain à la vapeur de l'eau & dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en délaie les principes, & les rend plus capables de ſe détacher. Il incommode moins l'eſtomac, & il nourrit davantage. Les *marrons* cuits ſous la cendre ſont *plus* ſavoureux, plus délicats, & même plus ſains que ceux qui ſont rôtis dans la poële, & cela, parce que la cendre qui couvre les *marrons* empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent ſi vîte; de plus cette cendre fournit un ſel qui entre dans le *marron*, & qui en diviſe les principes. C'eſt un mets délicieux que des *marrons* rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & aſſaiſonnés avec du jus d'orange & du ſucre, mais un mets qui n'eſt pas ſalutaire.

Les *marrons* ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens. Ils conviennent avec le poiſſon, dont ils corrigent la trop grande humidité. On en met dans les farces, dans le corps des groſſes volailles que l'on fait rôtir. Quand on mange les *marrons* cuits à l'eau, il ne faut point trop en preſſer l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain ſuc aſtringent qui ſe trouve dans l'écorce intérieure, & qui eſt ſi ſtyptique qu'il pourroit reſſerrer le ventre outre meſure.

Les grands cuiſiniers font des compôtes de *marrons*, des *marrons glacés*, des *marrons à la Limoſine*, & même des *potages de marrons*.

MARRON, *en terme d'imprimerie*, eſt un ouvrage imprimé ſans permiſſion.... *En terme d'artificier*, c'eſt une ſorte de boëte cubique de carton fort, qu'on remplit de poudre grenée pour faire une grande détonation..... *Chez les perruquiers*, c'eſt une boëte de cuir bouilli, dont on ſe ſert pour mettre une perruque qu'on veut porter en campagne.... Enfin *marron*, en terme de guerre, eſt une piéce de cuivre de la grandeur d'un écu, qui marque les heures auxquelles les officiers doivent faire leurs rondes.

MARRONNIER, arbre qui porte les *marrons*, qui n'eſt point différent du châtaigner. On en voit beaucoup du côté de Lyon. On le cultive comme le châtaigner..... Il y a le *marronnier d'Inde* qui eſt un grand arbre, beau, rameux, ainſi nommé, parce qu'on a apporté des Indes, de ſes *marrons* qui en ont multiplié l'eſpéce. Ses feuilles ſont diſpoſées en main ouverte, cinq à cinq, ou ſept à ſept, ſur une queue, longues, aſſez larges, dentelées en leurs bords, & vertes. Ses fleurs ſont jaunes, accompagnées de pluſieurs étamines jaunes. Chaque fleur eſt à quatre ou cinq feuilles, ſoutenues par un calice, qui eſt un godet découpé ſur ſes bords. Son fruit eſt preſque rond, épineux, charnu, qui s'ouvre en deux, ou trois parties, & qui renferme une ou pluſieurs châtaignes aſſez groſſes. Quelques-uns appellent le fruit du *marronnier d'Inde*, *châtaigne de cheval*, parce qu'il ſoulage les chevaux pouſſifs qui en mangent.

Il y a encore, ſelon les botaniſtes, le *marronnier à feuilles pana-*

Digitized by Google

chées de jaune. Le *marronnier d'Inde* vient dans toutes sortes de terroirs ; il a la tige & la tête belles ; ses fleurs pyramidales sont odorantes & nombreuses. Il bourgeonne & fleurit de bonne heure, forme un bel ombrage, n'est bon que pour le couvert. Son bois n'est seulement pas bon à brûler, & les cochons ne veulent pas de son fruit. Rien n'est plus facile à élever que cet arbre. On en fait de pépinieres, il vient de semences. Il croît dans toutes sortes de terreins, & il est propre pour former des allées & des couverts.

MARROQUIN, peau de bouc, de chevre, ou d'un autre animal à-peu-près semblable, appellé *menon :* on en voit beaucoup dans le Levant. Cette peau est passée au sumac ou en galle, & on la met de la couleur qu'on veut. Il y en a de rouges, de noirs, de jaunes, de bleus, de violets, &c. Les *marroquins* noirs se vendent au poids. On en tire beaucoup des pays étrangers, sur-tout d'Espagne, de Flandre & d'Avignon. On ne fait pas grand cas de ceux qui viennent du Levant & de Barbarie. On en fabrique à Paris, à Lyon, à Limoges & à Rouen : ceux d'Espagne sont très-estimés pour la bonté, & ceux de Rouen pour la beauté. Les *marroquins* rouges, jaunes, bleus, violets, & d'autres semblables couleurs, se vendent à la peau. Il en vient beaucoup de Constantinople, de Smyrne & d'Alep : on en fabrique aussi à Avignon, à Marseille & à Paris. La Barbarie & le Nord fournissent quantité de peaux de boucs & de chévres, séches en poil, propres pour la fabrique des *marroquins*. Les *marroquins* font une partie du négoce des marchands épiciers-merciers ; ils les vendent en gros & en détail aux ouvriers & artisans qui les emploient, tels que sont les relieurs de livres, tapissiers, cordonniers, ceinturiers, selliers, gaîniers, bahutiers, &c. On lit, dans le Dictionnaire de commerce & dans l'Encyclopédie, les différentes manieres de fabriquer les *marroquins* noirs & de couleur : j'y renvoie le lecteur.

MARROQUIN, espéce de raisin, peut-être ainsi nommé, parce qu'il nous vient de Maroc ; c'est un raisin de table que l'on plante le long des murs & dans une belle exposition.

MARRUBE, plante dont il y a deux espéces, le blanc & le noir. Le blanc a une racine ligneuse, simple & fibreuse, d'où sortent plusieurs tiges, hautes d'environ un pied ou davantage, couvertes de laine, quarrées & rameuses ; ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, presque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, & blanchâtres ; ses fleurs sont petites, blanches, rangées par étage, & comme par anneaux le long des tiges. Toute cette plante rend une odeur forte & aromatique ; elle est propre pour la toux, pour l'asthme & pour la phthisie. On s'en sert dans la jaunisse, les obstructions du foie & de la rate. Cette espéce croît près des vieux édifices dans des masures, & fleurit en Juin & en Juillet.... Le *marrube* noir ou puant pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux, quarrées, velues, tirant sur le rouge. Ses feuilles sont opposées deux à deux, le long des tiges, semblables à celles de la mélisse, mais plus rondes, plus noires, velues, molles, ridées & puantes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux, auprès des haies & cimetieres, & fleurit en Juin ou au commencement de Juillet. C'est dans ce tems qu'il est bon de le cueillir. Il est vulnéraire, propre pour dé-

Digitized by Google

terger & modifier les vieux ulcéres, appliqué avec du miel. Ses feuilles broyées avec du sel, guérissent la morsure des chiens ; & amorties sous les cendres chaudes, elles sont bonnes à reprimer les crevasses. La décoction du *marrube noir* est très-utile pour l'affection hypocondriaque.

MARS, troisieme des mois de l'année, pendant lequel le laboureur qui a dû préparer tous les instrumens destinés au labourage, emploie tout le beau tems de cette saison à semer les menus grains, qui sont l'orge, l'avoine, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles, le lin, les légumes, &c.

Dans ce mois, on échalade, on taille les vignes : on leur donne le premier labour : on fait des fagots de sarment : on donne la seconde *façon* aux jacheres : on sarcle les *bleds* : on seme les olives & autres fruits à noyau : on dresse les pépinieres, on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent.

Dans ce mois un jardinier diligent a son jardin paré & garni, & il lui donne le premier labour. Dans un jardin fruitier, on greffe encore en fente, on acheve de tailler & de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseilliers, les framboisiers, &c. sur tout dans les terres humides ; mais il n'y a que les arbres vigoureux que l'on taille, quand ils ont commencé à pousser pour arrêter leur fougue & ne pas perdre quelques boutons à fruits, qui ne s'achevent qu'au printems. On laboure le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes gelées passées. On sevre les marcottes des figuiers qui sont en pleine terre pour les mettre dans les caisses, & ensuite sur les couches. Vers le quinze du mois, on taille les pêchers & les abricotiers. On met en terre les amandes germées ; & après la pleine lune de *Mars*, on découvre tout à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans un *jardin potager*, on acheve les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensemencées. On fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons. On seme en pleine terre, des raves, & la bonne dame, parmi toutes les plantes ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées. On seme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, choux pommés pour l'arriere-saison, des choux-fleurs pour mettre en place à la fin d'Avril, des asperges en pépinieres pour en avoir sa provision, & dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire pour en avoir de blanche à la S. Jean. Vers la mi-*Mars*, on seme des citrouilles sur couche pour les replanter en Mai, du pourpier doré, quand il fait beau, des capres & des capucines vers le vingt du mois, pour les replanter un mois après ; sur la fin du mois, même plus tard, un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & en Septembre. On en seme en même tems sur couche pour en avoir de hâtif ; dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri, en pleine terre, de la passe-pierre qu'on replante en Mai, quelquefois même l'année d'après dans les pieds des murs, & pour la troisieme fois, des pois quarrés.

Au commencement du même mois, on enleve en motte les fraisiers qu'on avoit en pépiniere pour en faire des planches & des quarrés,

& regarnir les avenues. Dans ce même tems on fait des bordures d'herbes fines : on replante tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalotes, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter. On lie les laitues qui ont peine à pommer, on plante les quarrés d'asperges, on donne un peu d'air aux artichaux qui sont couverts de fumier, si l'on est sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine lune est passé. S'il fait chaud, dans ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges, pour qu'étant mouillées, elles se réchauffent plus aisément.

C'est vers le douze de ce mois, que, dans les jardins à fleurs, on découvre les plantes ; & quand il n'y a ni vent ni hâle, on transplante celles qui sont fibreuses, comme les bouillons de Constantinople, camomilles, ellébores, hépatiques, jacinthes, immortelles, marguerites, paralyses, primeveres, tubéreuses & violettes. On seme sur couche les basilics, amarantes, consoudes royales, herbe aux suisses, giroflées, cresson d'Inde, marjolaine, myrtes, narcisses, poivre d'Inde, œillets, plumettes, soucis, pieds d'alouette, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Les fleurs annuelles se sement sur couche pour les replanter à la fin de Mai, comme belles de nuit, roses d'Inde, œillets, passe-velours, & la giroflée blanche, avant la pleine lune : on tire de la serre & on replante en pots les myrtes, les giroflées & les œillets, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & à la chaleur. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid ; tels sont les jasmins d'Espagne, orangers, myrtes, lauriers roses, & cyclamens d'automne. On couvre les tulipes, anémones, oreilles d'ours, jacinthes, brumauses, cyclamens de printems pour les préserver des gelées de la nuit. On consomme, pendant ce mois, ce qu'on a conservé dans la serre, comme cardons & choux-fleurs.

Les fleurs de *Mars* sont les violettes, les iris, anémones, hépatiques, primeveres, cyclamens, giroflées jaunes, narcisses, fritillaires, flammes, marguerites, bassinets, crocus, tulipes, jonquilles & oreilles d'ours.

MARS, *en agriculture*, sont les menus grains qu'on seme au mois de *Mars*. On les appelle *petits bleds*, & en quelques endroits *tremois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. Dans d'autres pays, on les nomme *marsois* & *marsès*, d'où vient le nom de *marséche* qu'on donne à l'orge. Les *mars* ne demandent pas tant d'apprêts ni de soins, sont exposés à de moindres dangers, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre que les vrais bleds. Ces semailles sont les avoines, orges, pois, vesces & autres légumes en graine qu'on jette en terre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin d'Avril. On commence la semaille de Mars par l'avoine, puis les pois, le froment rouge, autrement le *froment de Mars*, l'orge, le chenevi, le lin, &c. Les légumes qui viennent en plein champ, & qui sont d'un grand secours aux hommes & aux animaux, sont, pour ainsi dire, de la même nature que les *mars* ; c'est aussi presque la même culture. Les légumes semés dans ce tems-là sont les pois, les fèves, les lentilles, les lupins, les raves & les navets. On met encore, au rang des *mars*, le chanvre, le lin, le sainfoin, le ténugrec,

Digitized by Google

la dragée, la luzerne & autres fourrages qui ſe ſement en Mars. Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres, en Mars, avant que de les enſemencer; mais il faut leur en donner deux, le premier avant l'hiver, & le ſecond lors de la ſemaille. Les *mars*, & généralement tous les menus grains, ſe plaiſent dans les terres légeres; & pour qu'ils viennent en abondance, il faut de tems en tems de la pluie.

MARSEAUX, arbriſſeau aquatique & ſauvage qui monte aſſez haut, pouſſe vite & jette beaucoup. Son bois eſt blanc, ſa feuille ronde, & d'un verd clair. C'eſt à-peu-près la même choſe que le ſaule. Il croît ſouvent plus haut, on le plante au bas de quelque colline, au nord, au bord des bois. On coupe ordinairement les cépées des *marſaux* une fois plûtôt que le taillis. On l'emploie à faire des cercles, des échalas & des perches.

MARSECHE: nom qu'on donne à l'orge, en pluſieurs provinces de France.

MARSILLIE; c'eſt le nom que les Turcs donnent à l'écu ou piaſtre d'Eſpagne, parce que les marchands Provençaux, particuliérement ceux de Marſeille, ſont les premiers qui ont porté de grandes ſommes de piaſtres à Smyrne, & dans les autres Echelles du Levant.

MARSOUIN, grand poiſſon de mer fort gras, appellé *pourceau de mer*. Sa chair n'eſt guères bonne à manger. Il n'y a que ſa graiſſe qu'on nomme *huile de marſouin*, dont on faſſe quelque commerce. Il y en a deux ſortes, l'une pure, l'autre aromatique. La différence ne conſiſte que dans quelques aromats que l'on y mêle pour lui ôter une partie de ſon odeur forte & dégoûtante. On attribue à cette huile la propriété de guérir les humeurs froides. Suivant l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, les *marſouins* qu'on trouve échoués ſur les gréves, ſont partagés comme *épaves*; & ceux qui ſont pris en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. On les pêche ſur les côtes du royaume.

MARTAGON, plante qui reſſemble, en quelque façon, au lys; il y a des *martagons* blancs, orangers, pourprés, &c. Son oignon, ou ſa racine, eſt jaune. Ses feuilles ſont à-peu près ſemblables à celles du lys blanc. Elles environnent la tige en forme d'étoile. Ses fleurs ſemblables au lys, ſont attachées à une queue fort mince, dont les feuilles ſont recourbées, mouchetées de points, rouges, belles & odorantes. On ne doit remuer que très-rarement les oignons de cette plante, à moins qu'on ne les mette en terre au même tems qu'on les en tire, afin qu'ils ne ſe ſéchent pas. Ils demandent le chaud & la bonne terre, & il leur faut pluſieurs années avant qu'ils portent. Les *hémérocales*, *martagons*, *pomponum* jaunes, violets & blancs ne diffèrent qu'en couleur. Bradeley appelle les *martagons* des *turbans turcs*, ou *lys friſés*. Ils diffèrent, dit-il, des autres lys, par la forme & l'arrangement de leurs fleurs. Les fleurs des *martagons* ſont pendantes en enbas, & elles ont leurs pétales recourbées, ou roulées en dehors, ce qui ne ſe voit pas dans les autres lys; mais leurs racines, leurs tiges à fleurs, & leurs feuilles reſſemblent beaucoup à celle des lys. Leur culture eſt la même, & ils aiment tous une terre légere & ſablonneuſe. Preſque tous les lys *martagons* fleuriſſent à deux pieds de terre, à l'exception de celui de Virginie, qui fleurit ſur des tiges de trois pieds de hauteur. Leurs fleurs ſont de pluſieurs couleurs; les unes ſont jaunes, les autres ſont couleur écarlate & pana-

Digitized by Google

chées; mais l'espéce de Virginie l'emporte sur toutes les autres pour la beauté de la fleur, & ne se trouve qu'en fort peu d'endroits. On plante les *martagons* dans des parterres.

MARTE. Voyez *Martre*.

MARTEAU, instrument de fer avec un manche de bois; c'est de tous les outils, parmi les artisans, celui qui est le plus en usage. Ils ne se servent cependant pas tous du même marteau. Ils ont des noms & des formes différentes, suivant leurs divers usages & les métiers où ils sont employés.

Les *marteaux* des cordonniers & savetiers sont nommés *marteaux à champignons*; ceux des tailleurs de pierre, des *tétus* & des *marteaux bertelés*; ceux des tonneliers, des *effettes*; ceux des couvreurs, des *effettes* & des *martelets*; ceux des maçons, des *hachettes*, &c. Les uns ont des tranchants d'un côté, d'autres sont recourbés du côté du tranchant; quelques-uns n'ont qu'une tête très-longue, avec un manche très-court, comme sont ceux des chauderonniers & potiers d'étain; quelques autres ont un manche très-long, avec une tête courte & pesante, comme ceux des maréchaux & serruriers pour la forge. Les serruriers ont encore des *marteaux à panne droite* pour frapper & élargir le fer, des *marteaux à rabattre*, & à *panne de travers* pour forger & étirer; des *marteaux à devant*, *à main*, *à tête platte*, *à tête ronde* pour emboutir, & des *marteaux d'établi* pour poser & ferrer la besogne. Les tapissiers ont des *marteaux* légers & ouverts d'un bout, ce qui forme deux espéces de dents. Le manche est presque tout de fer, dans lequel est emboëté un morceau de buis. Les batteurs d'or, les papetiers, les relieurs ont des *marteaux* dont la tête est large, épaisse & courte, avec un manche médiocre.

Les paveurs ont le *marteau à fendre* qui est en coin des deux côtés, avec un manche assez court; le *marteau à paver*, qui a un manche rond d'environ deux pieds de long, avec une tête ronde d'un côté pour frapper le pavé, & platte & pointue de l'autre pour fouiller la terre & y placer l'*espinçoir* qui a les deux bouts fendus, qui forment chacun, comme deux dents; le *portrait* qui est presque semblable au *marteau à fendre*, mais plus leger.

Les chauderonniers ont plusieurs sortes de *marteaux*, le *marteau rond*, le *marteau à panne*, le *marteau à planer*, & le *marteau à river*. Le *marteau rond* n'a qu'un côté, long de plus d'un pied, avec son diametre d'environ un pouce. Il sert à faire le fond des chauderons sur la grande bigorne. Le *marteau à planer* n'a pareillement qu'un côté. La masse en est large, platte, unie & fort pésante. Il sert à planer les chauderons, en les battant sur l'enclume pour les rendre plus minces. Le *marteau à panne*, des deux côtés, à la pesanteur près, est semblable à celui des serruriers. Il sert à faire les bords des chauderons. Le *marteau à river* est un *marteau* ordinaire, avec lequel les chauderonniers rivent les cloux de cuivre, soit sur la bigorne d'établi, soit contre l'enclumeau. Les ferblantiers se servent aussi des mêmes *marteaux*.

Les carriers ont le *grand marteau* à grain d'orge, la *laie* & l'*esse*. Le *grand marteau* est pointu des deux bouts, plat & large dans le milieu, un peu courbé dans toute sa longueur; il porte dix-huit pouces, & sert à couper & déceintrer la pierre. Il n'est guères différent du déceintroir des maçons. La *laie* est un vrai *marteau* de tailleur de pierre, excepté qu'il est courbé en

Digitized by Google

croiſſant vers le manche ; il ſert à layer la pierre, c'eſt à-dire, à en faire les paremens. L'*eſſe* eſt courbé par en-haut. Les deux bouts du croiſſant qu'il forme ſont tournés en-dehors. Les carriers ſouſchevent avec l'*eſſe*, c'eſt-à-dire, qu'ils taillent chaque banc de pierre par-deſſous pour les ſéparer du banc qui ſuit. On ſouſcheve couché d'un côté ſur de la paille, enſorte que l'ouvrier eſt comme enfermé dans un cercueil de pierre que forment les deux bancs qu'il veut ſéparer. Ces trois *marteaux* ont de forts manches de bois, celui de l'*eſſe* eſt plus long que celui des deux autres.

Il y a tant de ſortes de *marteaux* & de tant de différentes manieres, & qui ont auſſi tous des noms qui leur ſont propres, qu'il n'eſt pas poſſible de les rapporter ici. On en donne la deſcription à leurs articles particuliers ; ainſi nous y renvoyons.

MARTEAU ; c'eſt auſſi le nom qu'on donne dans pluſieurs communautés des arts & métiers, à des eſpéces de poinçon emmanchés à la façon des *marteaux* ordinaires, ſur leſquels ſont gravées diverſes légendes, armes du roi ou fleurs de lys, &c. C'eſt avec ces *marteaux* que ſont marquées les marchandiſes qui doivent l'être, ſuivant les arrêts & déclarations : tels ſont, par exemple, les *marteaux* dont ſont marqués les cuirs à la halle & aux bureaux. . . . *Marteau* eſt encore un *poinçon* pareillement fait en *marteau*, avec lequel les officiers des eaux & forêts marquent les arbres qu'il faut couper ou réſerver, lorſqu'ils font leur deſcente pour préparer les ventes & adjudications des bois. Le *garde-marteau* eſt l'officier chargé de la marque du bois. Ce *marteau*, après que les bois ſont marqués, eſt dépoſé dans le coffre de la chambre du conſeil, où il eſt enfermé ſous trois clefs.... *Monnoie au marteau* eſt celle que l'on fabriquoit avant que l'uſage du moulin fût établi en France

MARTELAGE, *en terme des eaux & forêts*, ſe dit de la marque que les officiers de cette juriſdiction font avec un marteau ſur les arbres, quand ils font l'aſſiette des ventes pour en borner l'étendue. C'eſt le *garde-marteau* qui doit faire, en perſonne, le *martelage*.

MARTELER, ſe dit des oiſeaux de proie, quand ils font leurs nids.

MARTELE'ES, fientes enfumées des bêtes fauves qui n'ont point d'aiguillon au bout, & qui ſemblent battues à coup de marteau.

MARTELET, petit marteau à manche de bois, dont les couvreurs ſe ſervent pour couper & marteler leurs tuiles.

MARTELINE, autre petit marteau, dont les ſculpteurs & marbriers ſe ſervent pour gruger le marbre, particuliérement pour enlever l'émeril qui ſe trouve dans les marbres blancs, & les nœuds qui ſont dans les autres marbres. Ce petit *marteau* eſt pointu d'un côté, & a des dents de l'autre, forgées quarrément pour avoir plus de force. Le meilleur acier n'eſt pas trop bon pour cet outil. On y emploie celui qu'on appelle *acier de carme*.

MARTIN-SEC, poire rouſſe & pierreuſe, de la figure & de la groſſeur du rouſſelet. En bien des endroits on l'appelle *rouſſelet d'hiver* ; ſa chair eſt caſſante, aſſez fine, un peu parfumée, & ſon eau eſt ſucrée. On mange ce fruit avec ſa peau, ainſi que le rouſſelet. L'arbre fait un beau buiſſon, & vient bien en toutes ſortes de fonds & de figures d'arbre.

MARTINET, gros marteau qui ſe meut par la force d'un moulin.

Digitized by Google

Il se dit de diverses fabriques, comme du papier, du tan, &c. Mais proprement il s'entend du moulin même où l'on travaille à la fabrique du fer & du cuivre, & où l'on bat ces métaux pour les étendre en barres, en feuilles, &c. Il y a de ces *martinets* en plusieurs provinces de France.

MARTRE, animal qui ressemble beaucoup pour la forme à une grosse fouine. La seule différence est que la premiere a la gorge jaunâtre, & le poil un peu tirant sur le roux, au lieu que la seconde a le poil plus noir & la gorge blanche. Les peaux des *martres communes* font une portion du commerce de la pelleterie. Les plus belles viennent du Canada, de Biscaie & de Prusse.... La *martre zibeline*, ou *souris de Moscovie*, est une espéce de fouine très-sauvage, qui ne se trouve que dans les vastes forêts. Sa peau est garnie d'un assez long poil, doux & lustré, tirant sur le noir, & est du nombre des pelleteries les plus précieuses. La *martre zibeline*, appellée aussi *hermine*, se trouve communément dans la Laponie & la Sibérie. Plus le poil de la *martre-zibeline* est long, doux, noir & lustré, plus la peau en est estimée.

Les *martres-zibelines* se tirent, pour la plûpart, de Moscovie, par la voie d'Archangel, où il s'en trouve des magasins. Elles s'y achetent par caisses, assorties de dix masses ou timbres, depuis numero un, jusqu'à numero dix, qui vont toujours en diminuant de beauté, depuis le premier numero jusqu'au dernier. La plus grande consommation de ces peaux se fait à Constantinople. Celles qui se voient en France se tirent presque toutes de Hollande, d'Angleterre, ou de Hambourg. Les marchands fourreurs en font le négoce, leur donnent quelque nouvelle préparation pour les adoucir & les rendre plus belles; & ils les emploient à diverses fourrures, comme manchons, palatines, &c.

La chasse des *martres-zibelines* & des autres animaux qui fournissent les plus belles fourrures, fait une partie considérable du revenu de la czarine. Elle se fait en Sibérie, ou par des criminels qu'on y a condamnés, ou par des soldats qu'on y envoie par régimens, commandés par des colonels & officiers, qui y demeurent souvent sept à huit ans de suite; les uns & les autres de ces chasseurs sont obligés d'apporter, toutes les semaines, dans les magasins de la czarine, une certaine quantité de peaux, à laquelle ils sont taxés; & parce qu'ils doivent prendre garde que ces peaux ne soient percées, ni gâtées de sang, cela fait qu'ils ne tirent qu'à balle seule, & visent toujours à la tête, à quoi ils sont fort adroits. Cette chasse est extrêmement pénible, & son succès dépend d'une fort grande assiduité; ce qui fait qu'on permet aux officiers d'intéresser leurs soldats, & de partager avec eux les peaux qu'ils rapportent de leur chasse, au-delà du nombre qu'ils sont tenus de fournir dans les magasins de la czarine.

MARUM, plante dont il y a deux espéces: la premiere est une espéce de *thimbre* qui croît quelquefois à la hauteur de trois pieds, pousse beaucoup de branches ligneuses, garnies de feuilles semblables à celles de la marjolaine, blanchâtres, d'un goût âcre & amer. Ses fleurs & ses graines ressemblent tout-à-fait à celles du thym; mais elles sont verticillées, c'est-à-dire, qu'elles naissent par étages, disposées en rayons le long des branches, & de la tige, de couleur blanche. Sa racine est ligneuse, & toute cette plante a une odeur aromatique. Elle

Digitized by Google

fortifie la tête & l'eſtomac, & réſiſte au venin.

L'autre eſt une eſpéce de germandrée, qui pouſſe pluſieurs petites verges ligneuſes & blanchâtres. Ses *feuilles* approchent de celles du ſerpolet, plus grandes que celles du thym, blanchâtres deſſous, vertes en deſſus, d'un goût amer & âcre, & d'une odeur agréable. Cette plante croît dans les pays chauds, en Provence, aux iſles d'Hieres, &c. Tournefort l'appelle *herbe aux chats*. Ils l'aiment ſi fort, que lorſqu'on la tranſplante dans les jardins, ils viennent de toute part à l'entour à ſon odeur; & ſi on n'a pas le ſoin de l'enfermer dans une cage de fer & d'archal, ils la mangent entiérement. Cette eſpéce de *marum* entre dans la compoſition de la thériaque, eſt céphalique, ſtomachale, ſudorifique, réſiſte au venin, eſt propre pour les morſures des bêtes venimeuſes, vulnéraire, nervale, fortifie & corrige la mauvaiſe haleine.

MAS, *en terme de coutume*, c'eſt un tenement & héritage mainmortable des perſonnes de ſervile condition & de main-morte..... En Dauphiné, *mas* eſt un *amas* de terres qui ſont toutes à un même ſeigneur.

MASE, ou MAS, petit poids des Indes & de la Chine, particuliérement du côté de Canton, pour peſer & diſtribuer l'argent dans le négoce.

MASANDIBA, eſpéce de cerifier du Bréſil, dont le fruit eſt d'un goût fort agréable.

MASCARET, nom qu'on donne au reflux violent de la mer, qui remonte dans la Dordogne & la Garonne; c'eſt ce qu'on appelle *barre ſur la Seine*.

MASCARON, *en architecture*, c'eſt une tête chargée ou ridicule qu'on met aux grottes, aux fontaines, & aux portes des hôtels.

MASQUAPPEONE, c'eſt une racine de la Virginie, rouge comme du ſang, dont les habitans ſe ſervent pour peindre leurs armes & autres uſtenciles.

MASQUE, viſage artificiel, fait de carte, coloré par deſſus, creux par deſſous, quelquefois doublé de toile, dont les hommes & les femmes ſe couvrent la face pour ſe déguiſer. Les danſeurs s'en ſervent pour paroître ſur le théatre. Il ſe fait des *maſques* de toutes ſortes de formes & figures, ſoit ſérieuſes, ſoit groteſques, les uns très-beaux & très fins, tels que ceux qui viennent de Veniſe, les autres moins fins, qui ſe font à Paris. On voit des *maſques* doublés de toile, incruſtés, par-deſſus de cire colorée, avec des yeux d'émail, percés par le milieu. Ces ſortes de *maſques* approchent le plus de la vérité de la nature, ſont fort chers & fort eſtimés. Les *maſques* de velours noirs ſont plus communément appellés *loup*. Voyez *ce mot*.

MASQUE: on a encore donné ce nom à des poinçons, ou ciſelets, dont ſe ſervent, pour leurs ouvrages, les arquebuſiers, ſerruriers, fourbiſſeurs, &c. Les poinçons ſont gravés en creux, & repréſentent diverſes têtes, d'hommes, de femmes, d'anges, de lions, de léopards, chiens, &c. ſuivant la fantaiſie du graveur. Ces poinçons ſont courts, & d'un acier bien acéré, afin de mieux ſupporter le coup de marteau qu'on leur donne, quand on veut en imprimer le relief ſur le métal que l'on veut ciſeler. Après que le *maſque* eſt frappé, l'ouvrier le recherche & le répare avec d'autres ciſelets, tranchants ou pointus, comme ſont les gougues, les friſons, les filieres, les pointes, &c.

MASSACRE, *en terme de véne-*

Digitized by Google

rie, c'eſt la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou la face de la tête où tient le bois.

MASSE, c'eſt un amas ou aſſemblage de pluſieurs choſes, ſoit de différente nature, ſoit de même eſpéce.

MASSE, dans le commerce, ſe dit de quantité de marchandiſes ſemblables, fixées par l'uſage à un certain poids ou un certain nombre pour en faciliter le débit, telles que ſont les *ſoies greges*, les *plumes d'autruche*, les *pelleteries*, &c. La *ſoie en maſſe* eſt une ſoie grege, non ouvrée, telle qu'elle vient de deſſus les cocons : on la tire du Levant, particuliérement de la Perſe. La maniere dont elle eſt pliée, lui donne ſon nom. Ce pliage eſt de pluſieurs ſortes, & les *maſſes* de différens poids... Les *plumes en maſſe* ſont des paquets de plumes d'autruche, compoſés d'un demi cent de plumes. On ne met en *maſſe* que les plumes les plus belles, les plus fines & les blanches ; les autres ſe vendent ou au cent, ou à la livre..... Les *pelleteries en maſſe* ſont particuliérement des peaux de martres zibelines & herminées, dont on fait des paquets en les mettant deux à deux par la tête. Les marchands pelletiers, & les commis des douanes les appellent auſſi des timbres. Chaque *maſſe de zibelines* eſt compoſée de vingt paires de peaux. Elles ſe vendent à la *caiſſe* à Conſtantinople, & la *caiſſe* eſt compoſée de vingt-quatre *maſſes*, depuis numero un, qui ſont les plus belles, juſqu'à numero dix, qui ſont les moindres.

MASSE, ſe dit auſſi d'un morceau de métal, ordinairement rond, attaché par une eſſe auſſi de fer au bec de corbin, mobile, que l'on fait courir le long de la verge du peſon, ou balance romaine, pour donner l'équilibre de la marchandiſe dont on veût connoître le poids.

MASSE, fort gros marteau dont pluſieurs artiſans & ouvriers ſe ſervent pour dégroſſir leurs ouvrages, ou pour battre & préparer diverſes matieres qu'ils emploient..... Les batteurs d'or ont des *maſſes* pour applatir les métaux dans la baudruche, & les réduire en feuilles..... Les relieurs ont des *maſſes* pour battre leurs livres en blanc, afin qu'ils occupent moins de place dans la reliure.... Les cordonniers, pour battre les gros cuirs dont ils font les dernieres ſemelles..... Les ſculpteurs, les maçons, les tailleurs de pierre, les carriers, &c. ſe ſervent auſſi de *maſſes*, mais toujours d'un grand poids, à cauſe de la dureté des matieres ſur leſquelles ils travaillent, & de la difficulté de les briſer & mettre en morceaux. Les taillandiers & forgerons fabriquent & vendent ces ſortes de *maſſes*, & les quincailliers font le négoce des plus légeres.

Les bouchers ſe ſervent de deux ſortes de *maſſes* pour abattre & aſſommer les animaux, dont la viande ſe vend à la boucherie. L'une, qui eſt de fer à tête ronde & peſante, eſt emmanchée d'un brin de bois d'environ deux pieds ; celle-ci eſt pour les bœufs. L'autre, qui eſt toute de bois, eſt pour les veaux, comme moins difficiles à aſſommer. Cette derniere n'eſt faite que d'un bâton de chêne d'environ deux pieds, dont l'un des bouts eſt noueux & très-peſant ; l'autre qui eſt arrondi, ſert de poignée. Pour aſſommer le bœuf, on lui donne le coup de *maſſe* entre les deux cornes.

MASSE, *chez les marchands*, ſe dit d'un capital que l'on fait de tous les effets mobiliers d'un marchand, ou de pluſieurs marchands aſſociés qui ont mal fait leurs affai-

Digitized by Google

tes, pour être partagés à leurs créanciers au sol la livre.

MASSE, plante dont il y a deux espéces, la grande & la petite. La premiere croît à la hauteur d'un homme, & davantage, pousse une seule tige, quelquefois plusieurs, droites, lisses, rondes & fermes. Ses feuilles sont longues & larges d'un pouce, triangulaires, épaisses, de substance spongieuse. Ses fleurs naissent en épis au sommet de la tige. Elles se dissipent & s'envolent en l'air en, forme de papillote. Sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, & d'un goût fade. On emploie les feuilles de la *masse* pour couvrir des bouteilles, pour faire de petites chaises ou tabourets, & même des couvertures tissues en forme de nattes. . . . . La seconde espéce pousse des feuilles comme celles du *gramen*, longues, cannelées, étroites, pointues, roides. Il sort, d'entre ces feuilles, une tige haute de deux à trois pieds, lisse, roide, semblable à celle du jonc, sans nœuds, soutenant à son sommet un épi, ou un *masse* petite, étroite, souvent double, dont l'inférieure est plus petite & plus ronde. La supérieure, distante de la précédente d'environ deux pouces, est plus grosse & plus longue pour l'ordinaire. Ses fleurs sont des étamines brunes, qui s'envolent aussi en forme de papillotes. Ces deux plantes croissent dans les marais & dans les étangs. Elles sont détersives & astringentes.

MASSELOTTE, *chez les fondeurs*; c'est la superfluité du métal qui se trouve aux moules des mortiers & des canons, après qu'ils ont été fondus.

MASSEPAIN, pâtisserie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre. On met les *massepains* sous plusieurs formes; on en fait des toûttes & d'autres petites piéces de pâtisseries différentes: on en fait des manieres de petits rochers, des forteresses, & autres choses semblables que le génie peut inspirer, & que l'industrie & l'art d'un maître d'hôtel peuvent rendre parfaites. La maniere de faire les différentes sortes de *massepains*, se trouve dans le Cuisinier François, & autres livres qui traitent de l'office; on y verra de quelle maniere se font le *massepain commun*, le *massepain de monsieur*, le *massepain royal*, le *massepain frisé*, le *massepain à la duchesse*, le *massepain à la princesse*, le *massepain d'Orange*, le *massepain citron*, le *massepain glacé*, & autres.

MASSICAULT; c'est un droit qui se perçoit à Rouen sur la vente des vins qui viennent des provinces réputées étrangeres.

MASSICOT, céruse calcinée par un feu moderé. Il y en a de trois sortes, le blanc, le jaune & le doré. Leur différence ne provient que des divers degrés de feu, qui leur ont donné des couleurs différentes. Le *massicot blanc* est d'un blanc jaunâtre; c'est celui qui a reçu le moins de chaleur; le jaune en a reçu davantage, & le doré encore plus: les uns & les autres doivent être en poudre très-fine, & hauts en couleur. Le beau *massicot* nous vient d'Hollande: on s'en sert pour la peinture.

MASSIF, *en maçonnerie*, est un ouvrage fondé en terre pour porter quelque piedestal ou autre chose semblable. Et *massif de gazon*, en terme de jardinage, c'est, dans un parterre à l'angloise, une platebande de gazon en enroulement, qui se mêle à la broderie.

MASTIC, espéce de gomme ou de larme qui sort de l'arbre nommé *lentisque*, appellé *mastic en larmes*, chez les épiciers, pour les distin-

Digitized by Google

guer du *maſtic* ou *ciment* que l'on fait avec de la réſine & de la brique pulvériſée. La gomme du lentiſque coule du tronc & des groſſes branches de l'arbre pendant les grandes chaleurs, ſans qu'il ſoit beſoin d'y faire d'inciſion, mais avec plus d'abondance, quand l'arbre eſt inciſé. Le meilleur *maſtic* vient de l'iſle de Chio : il eſt beaucoup plus gros, & d'un goût plus balſamique que celui du Levant, qu'on a en France, par la voie de Marſeille. Les négocians du Levant mettent toujours le plus commun au fond, le médiocre au milieu, & le bon deſſus ; ils ne vendent point l'un ſans l'autre. Le *maſtic* eſt de quelque uſage en médecine : on l'emploie particuliérement pour appaiſer les maux de dents. Il entre dans la compoſition du vernis, & les orfévres en mêlent avec de la térébenthine & du noir d'ivoire qu'ils mettent ſous les diamans, pour leur donner de l'éclat. Il y a un *maſtic noir* qu'on apporte d'Egypte.

MASTIGADOUR, *en terme de manege*, eſt une eſpéce de mars uni, garni de patenôtres & d'anneaux, qui ſert à rafraîchir la bouche du cheval qui le mâche.

MASTILLY; c'eſt une meſure de l'Italie pour les liquides.

MASULITAPAN, ou MUSULITAPAN, toile des Indes à l'aunage ; ce ſont les mieux peintes & les plus fines qui s'y faſſent. Les mouchoirs qui viennent de ce pays-là, nommés auſſi *maſulitapans*, ſont les plus eſtimés.

MASURE, vieux logis abandonné, ou qui tombe en ruine, ou maiſon mal-bâtie.

MAT, grand arbre, & haute piéce de bois rond, qui s'éleve ſur les vaiſſeaux pour en porter les vergues, voiles, manœuvres, & qui ſont arrêtés ſur les haubans. Il y a pluſieurs *mâts* ſur les grands navires, & ſouvent un ſeul ſur les petits bâtimens.... Les bateaux, coches, les foncets, & autres grandes voitures de riviere, portent auſſi un *mât* au haut duquel paſſe le cordeau ou corde qu'on appelle *cincenelle* où ſont attachées les courbes de chevaux pour les tirer, tant en montant, qu'en deſcendant..... Les pêcheurs de riviere appellent *mât* de leur bachot, une perche d'orme de ſept ou huit pieds, un peu courbée, qu'ils mettent à l'avant lorſqu'ils remontent contre le fil de l'eau. Ils y attachent leur cordeau qu'ils tirent enſuite de deſſus le bord de la riviere. On nomme *mâteur* l'ouvrier qui proportionne & fait les *mâts* des vaiſſeaux.

MAT, c'eſt ce qui n'eſt pas poli. On le dit ordinairement de l'or & de l'argent, par oppoſition à celui qui eſt bruni.

MATADORES : nom que les Eſpagnols de l'iſle de Saint-Domingue donnent aux chaſſeurs que les François nomment *boucanniers*.

MATARA, meſure des liquides, dont on ſe ſert en Barbarie.

MATASSE ; c'eſt le nom qu'on donne aux ſoies qui ſont ſans apprêt.

MATE' : nom que les François donnent à l'herbe du Pérou, que l'on connoît mieux ſous celui de Paragay.

MATELAS, c'eſt une des piéces de la garniture d'un lit à coucher, compoſée de deux toiles ou futaines remplies de laine cardée en-dedans, & piquées à grands points en-dehors. L'ouvrier qui fait des *matelas* eſt appellé *matelaſſier*.

MATELOTAGE, ſalaire dû & & qui ſe paye par le marchand ou le maître d'un vaiſſeau, aux matelots qui font la manœuvre. Il y a deux ſortes de *matelotage*, l'un nommé *matelotage à deniers*, l'autre *maréage*. Voyez *ce mot*.

MATELOTTE,

Digitized by Google

MATELOTTE, *en cuisine*, est la maniere d'apprêter le poisson passé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, sel, poivre & farine frite. On coupe le poisson par tronçons, soit barbillon, carpe ou anguille. On les met avec huit ou dix écrevisses sans être blanchies, dont on ôte les pattes : on ajoûte de petits oignons blancs blanchis, cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés : on fait un petit roux avec de la farine & du beurre qu'on mouille avec du bouillon : on met par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une petite casserole, avec petits oignons, champignons, un bouquet de fines herbes. On y met du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre : on fait cuire à grand feu, & on sert après avoir mis des croûtes frites.

MATERIAUX ; corps, comme *bois*, pierre, fer, chaux, sable, tuile, brique, &c. qui servent à construire des bâtimens.

MATHEMATIQUE, science qui a pour objet l'étendue & les nombres, & qui en considere les propriétés. Voyez le *Dictionnaire de mathématique*, ou le *Dictionnaire Encyclopédique*.

MATIERE, *en terme de négoce*, est un corps mis en œuvre dans les manufactures, par les ouvriers & artisans. La laine est la principale matiere qui s'emploie dans les manufactures de lainage, & la soie, pour les manufactures de soieries. On appelle encore *matiere*, l'or & l'argent qui sont en barres ou en lingots ; le fer, l'acier & le cuivre sont des *matieres* propres à différens usages..... Les cartonniers appellent *matieres* les rognures de papier qui servent à faire le carton.

MATIN, gros chien de basse-cour, très-utile, à la campagne, pour garder les troupeaux, &c.

MATRAS, vaisseau de verre à col long, dont se servent les chymistes pour leurs distillations, & autres opérations.

MATRICAIRE, plante employée utilement pour les maladies de la matrice, dont il y a plusieurs espéces. La *matricaire* ordinaire a une racine blanche & fibrée. Ses tiges sont hautes d'une coudée & demie, roides, cannelées, remplies d'une moëlle blanche : ses feuilles sont grandes, disposées en ailes découpées, comme par paires, jusque vers la côte, & recoupées sur les bords, de couleur verte, jaunâtre. Ses fleurs naissent par bouquets aux sommités des branches, radiées comme celles de la camomille, ayant la couronne blanche, & le disque jaune. Ses semences sont oblongues. Toute la plante rend une odeur forte & désagréable ; elle a un goût amer ; elle est propre pour abbatre les vapeurs, provoquer les mois aux femmes, lever les obstructions, exciter l'urine & pousser les vents. Cette plante croît en terre grasse dans les jardins, soit qu'il y ait racine ou non, on la plante au mois de Septembre. Il ne faut point replanter les vieilles racines. Il la faut retrancher, quand on a cueilli la fleur. On coupe les branches jusqu'à quatre doigts de terre. Elle veut un lieu frais.

MATRICE. En général, c'est ce qui sert à la génération de quelque corps, soit organisé, soit non organisé. *Matrice*, se dit aussi figurément de plusieurs choses, dans lesquelles il se fait une espéce de génération, & où de certaines matieres semblent prendre, en quelque sorte, une nouvelle maniere d'être : de cette espéce sont les quarrées qui servent à la fabrique des monnoies & des médailles, & les moules dans lesquels on fond les caracteres qui servent à l'imprimerie.... Les teinturiers appellent *couleurs matrices*

les cinq couleurs simples, dont toutes les autres dérivent, ou sont composées, qui sont le noir, le blanc, le bleu, le rouge & le fauve ou couleur de racine. Les échantillons des *couleurs matrices* se gardent dans les bureaux des maîtres pour y avoir recours dans l'occasion; ce que les teinturiers du grand teint appellent *échantillons matrices*; les teinturiers en soie, laine & fil, l'appellent *modele.... Matrice*, se dit aussi des étalons ou originaux des poids & mesures qui sont gardés par des officiers publics dans des greffes ou bureaux, & qui servent de régle pour étalonner les autres.

MATRICULE: on nomme ainsi le regître qui contient la liste des réceptions d'officiers & personnes qui entrent dans quelque corps ou société.

MATRASSE, soies en *matrasses*; ce sont des soies sans apprêt qui sont telles qu'elles ont été levées de dessus les cocons. Ces soies sont en masses ou en pelotes. Voyez *Soies*.

MATELINS: on donne ce nom à des laines qui viennent du Levant.

MATTER, *chez les orfévres & doreurs sur métal*; c'est rendre l'or & l'argent mats, les laisser sans les brunir ou les polir.

MATTOIR: les fourbisseurs donnent ce nom à un petit instrument avec lequel ils abattent ou amattissent le fil d'or & d'argent d'un ouvrage damasquiné.

MATURITE'; c'est l'état de bonté ou de perfection d'un fruit, & le tems où on doit le cueillir. Chaque espéce de fruits a un tems, ou une saison réglée pour sa *maturité*; & même chaque fruit en particulier a sa saison. Les uns ont seulement une semaine ou environ, pour être bons, comme les rousselet, beurré, bergamote verte, longue, &c. Les autres ont seulement un jour ou deux, & rien au-delà, comme les figues, les cerises, la plûpart des pêches. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les raisins, les pommes, & presque tous les fruits d'hiver; chaque fruit a ses marques de *maturité*, soit ceux qui mûrissent sur l'arbre, soit ceux qui mûrissent quelque tems après qu'on les a cueillis. Trois de nos sens ont le don de juger de l'apparence de la *maturité* des fruits, qui sont la *vue*, le *toucher*, pour la plûpart, & l'*odorat*; mais le goût seul est l'unique & véritable juge, tant de la *maturité effective* du fruit, que de sa bonté. Un sens quelquefois suffit seul pour juger de l'apparence & de la *maturité* d'un fruit. L'œil, par exemple, suffit pour tous les fruits rouges, raisins, &c. En effet on voit avec certitude, qu'une cerise, framboise, azerole, raisin rouge ou noir, sont mûrs, quand les uns ou les autres ont cette belle couleur qui leur est naturelle. Le toucher juge fort bien de la *maturité apparente* des poires tendres ou beurrées, telles qu'elles soient. On emploie la vue & le toucher pour juger de la *maturité* des prunes, des figues, des pêches & des abricots. Il y a des fruits où l'odorat doit être admis avec les yeux pour juger de leur *maturité*. Tels sont les melons, dont on examine la couleur, la queue, la figure & la pesanteur, & qu'on flaire encore avant que de les entamer. Tous ces signes, qui ne sont que des signes extérieurs, ne sont pas certains & indubitables. Il n'appartient qu'au goût seul de décider sur cela. Voyez la Quintinie, *chapitre* 4 & 5, *partie* 5, *tome* 2.

MAUBOUGE; c'est un droit d'entrée qui se leve en Normandie, & en d'autres lieux, sur les boissons qui entrent & qui sont brassées dans les villes & dans les lieux

Digitized by Google

où il y a foires ou marchés. Les boissons sujettes au droit de *maubouge*, sont la biere, le cidre & le poiré..... *Maubouge* est aussi un droit qui est dû, en quelques endroits, sur tous les animaux qui ont l'ongle ou corne des pieds fendus, comme les bœufs, vaches, moutons, &c. C'est ce qu'on appelle *pied-fourché*, à Paris. Voyez *ce mot*.

MAUGEROU, nom d'une espéce de prune bonne à manger au mois d'Août.

MAURILLE, ou TOURNE-SOL, plante bonne pour la teinture, appellée, par les botanistes, *helitropium*, ou *ricinoïdes*. Voyez *Tournesol*.

MAURIS, toile de coton blanche, appellée aussi *percale* qui vient des Indes orientales.

MAUVE, espéce de poule d'eau; on en voit beaucoup sur la Loire. Il y en a de noires, de blanches & de cendrées. Cet oiseau, dit-on, annonce la crue des eaux.

MAUVE DE JARDIN, plante appellée aussi *passe-rose*, ou *rose d'outre-mer*, qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite, ferme & velue. Ses fleurs grandes comme des roses, sont simples ou doubles & de diverses couleurs. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur. On se sert, en médecine, de ses fleurs simples ou doubles pour les maladies des amygdales, la pourriture de la bouche, l'inflammation des gencives, l'esquinancie, les ulcérations de la gorge, les élevures de la bouche, & dans toutes les affections du gosier, en forme de gargarisme. Cette plante est plus chaude & moins humide que la *mauve vulgaire*.

Celle-ci est de deux sortes, à feuilles rondes & à feuilles échancrées. Elles croissent dans les lieux incultes, en terre grasse, dans des cimetieres, dans les jardins. Elles fleurissent en Juillet & Août. Ces plantes sont grosses, & jettent de profondes racines en terre, quand elle est une fois plantée dans un lieu. On la plante contre des murailles. Sa fleur est de la grandeur d'une rose. On en cueille la graine, quand elle commence à sécher. Il faut, tous les ans, incontinent après les fleurs, ou au plus tard après la graine cueillie, couper toutes les tiges jusqu'au pied. Elle ne porte pas ordinairement la premiere année. Sa racine est bonne pour nettoyer les dents; ses feuilles mangées, ôtent l'enrouement: prises avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elles lâchent le ventre. Cette plante est employée dans les lavemens pour les fomentations & pour les cataplasmes, &c. Elle est rafraîchissante, émolliente, & appaise les douleurs.

MAUVIS: nom donné à plusieurs oiseaux; 1° à l'alouette huppée; 2° à un oiseau gros comme un pigeon, qui se plait sur les eaux; 3° à une espéce de grive, moindre que la grive commune.

MAXECHRIST. *Bradeley* donne ce nom à une espéce de jasmin écarlate, nommé, par quelques jardiniers, *fleur de trompette*; c'est une plante rampante qu'on peut multiplier au mois de Septembre, ou de bouture ou en couchant ses branches. Elle donne des fleurs, plûtôt orangées qu'écarlate, au mois de Mai ou de Juin. On la plante contre les murailles. Elle aime une terre légere, & à être fréquemment arrosée dans l'été.

MAYENCE; nom d'une tulipe qui entre en fleur incarnate, & qui fait paroître ensuite du colombin & du rouge.

MAYENNE, plante exotique & assoupissante, très-connue dans les

Digitized by Google

jardins d'Angleterre, de Hollande & de nos botaniſtes. Ses feuilles, ſelon *Bradeley*, ſont découpées profondément & armées d'épines. Ses fleurs ſont de couleur de pourpre foncé; & ſon fruit, avant que d'être mûr, eſt mêlé de blanc & de verd. Quand il eſt entiérement mûr, il eſt auſſi gros que les pommes de reinettes dorées, & d'une belle couleur jaune, & contient beaucoup de petites graines qui reſſemblent à celles du poivre des Indes. On les ſeme aux mois de Mars & d'Avril, ſur des couches, & elles produiſent du fruit la ſeconde année. Il faut, dit *Bradeley*, donner à cette plante la même terre qu'aux orangers: on la renferme dans la même ſaiſon: on lui donne, le printems & l'automne, une terre nouvelle. Les Anglois en ont une autre eſpéce, dont les feuilles ont la forme de celles du chêne; mais elles ſont ſi blanches, qu'on diroit qu'elles ſont faites d'une étoffe de laine blanche. Cette eſpéce porte un fruit de couleur d'or, mais plus petit que les autres, & qui mûrit auſſi pendant l'hiver. On gouverne cette plante comme l'autre.

MAYON, monnoie d'argent, qui ſe fabrique & qui a cours dans les états du roi de Siam.

MAYS, bled de Turquie. Voyez *Maïs*.

MAZETTE; nom qu'on donne à un méchant cheval.

MEAS, *en terme de ſalines*; c'eſt le cinquieme réſervoir d'un marais ſalant.

MECAHULNIL, nom que les Indiens donnent à la graine de vanille.

MECHANIQUE, ou ſcience du mouvement qui ſe diviſe en mochanique générale & en *méchanique* particuliere. La premiere démontre les loix générales du mouvement. La ſeconde, qui eſt la ſcience des machines, apprend à mettre en équilibre des poids ou des puiſſances inégales. Voyez *le Dictionnaire de phyſique*.

MECHE, fil ordinairement de coton que l'on enferme dans de la cire ou du ſuif, pour en faire, ſi c'eſt de la cire, de la bougie & des cierges; & des chandelles, ſi ce n'eſt que du ſuif. Les ciriers ſe ſervent auſſi d'étoupe de chanvre pour les flambeaux de poing, ſoit de cire blanche, ſoit de cire jaune, ſoit de poix-réſine. *Méche* eſt auſſi une matiere ſéche préparée pour prendre feu aiſément, le conſerver & le communiquer à d'autres matieres. La plus commune ſe fait avec du linge brûlé. Il en vient une autre d'Allemagne, appellée *amadoue*; l'une & l'autre ſert pour recueillir les étincelles ardentes, excitées avec le fuſil & la pierre à fuſil.... *Méche* eſt encore une corde lâche, préparée pour prendre & conſerver le feu, dont on ſe ſert pour l'artillerie, pour les mines, les feux d'artifices, &c. Cette *méche* eſt faite d'étoupe de chanvre, filée au rouet comme la corde, mais dont le filage eſt fort lâche. On la compoſe de trois brins ou cordons que l'on recouvre de filaſſe, enſorte que ces trois brins ne paroiſſent qu'un, quand elle eſt faite. Pour lui donner la couleur de pain d'épice qu'elle a, on la fait bouillir dans de l'eau de gravelée. Cette ſorte de *méche*, qui ſe fabrique à Peronne & ailleurs, eſt apporté à Paris, par bottes de différentes longueurs ou groſſeurs. Les marchands de fer, & les épiciers en gros, en font le négoce.

MECHER LE VIN, c'eſt, *en terme de marchand de vin*, le ſoufrer avec une *méche ſoufrée*.

MECHOACAM, racine médicinale, ainſi nommée du nom d'une province de la nouvelle Eſpagne, d'où elle a été apportée en Europe; c'eſt ce qu'on appelle *rhubarbe blan-*

Digitized by Google

che, ſcamonée & bryone de l'Amérique. L'iſle de Saint-Domingue produit une quantité prodigieuſe de cette racine. Elle rampe comme la coulevrée, parce qu'elle pouſſe en terre des racines très-foibles. Les feuilles qui ſortent de ſes tiges ſont minces, d'un verd blanchâtre, & faites en cœur. Entre ces feuilles naiſſent des grains ou baies, vertes d'abord, & rouges, quand elles ſont mûres. On choiſit le *méchoacam* en belles rouelles, blanc dehors & dedans, ſec, peſant, d'un goût preſqu'inſipide. Le lap fait le même effet, & plus promptement; ce qui a fait décheoir le *méchoacam* de ſon crédit.

MECOMPTE : c'eſt une erreur de calcul. Il ſe dit auſſi du mauvais ſuccès d'une entrepriſe, d'une erreur de commerce.

MECONIUM, eſpece d'opium, ſuc de pavot qu'on tire de cette plante par expreſſion.

MEDAILLE, piéce de métal, faite en forme de monnoie, pour conſerver à la poſtérité le portrait des perſonnes illuſtres, ou le ſouvenir de quelque action mémorable. Les *médailles antiques* ont été des monnoies des anciens.

MEDIAN, monnoie d'or de Barbarie, qui vaut cinquante aſpres.

MEDIN, autre monnoie d'argent qui a cours dans l'empire du grand ſeigneur, qui vaut trois aſpres de Turquie, ou dix huit deniers monnoie de France.

MEDOC, caillou brillant qui ſe trouve en France, dans le pays de Medoc; c'eſt une eſpéce de diamant.

MEGANAISE, ou MAGALAISE, ſorte de minéral aſſez ſemblable à l'antimoine.

MEGIE, c'eſt l'art ou la maniere de préparer, ou paſſer les peaux ou cuirs en blanc, pour les mettre en état d'être employés à certaines manufactures particulieres, dont la principale eſt la ganterie. Toutes ſortes de peaux ſe peuvent paſſer en *mégie*; mais on ne ſe ſert ordinairement que de celles des béliers, moutons, brebis, agneaux, boucs, chevres, chevreaux, chamois, &c. qui ſont les plus propres pour être miſes en œuvre par les gantiers & les peauſſiers. Les villes de France où l'on travaille le plus en *mégie* fines, ſont Paris, Blois, Grenoble & Vendôme. On y travaille auſſi à Lille, à Poitiers, à la Charité, à Nevers, Troyes, Amiens, Reims, Moulins.

MEGISSIER, artiſan qui prépare ou qui paſſe les peaux en blanc pour les mettre en état d'être employées par les gantiers & peauſſiers. Il prépare auſſi les peaux dont on veut que le poil ſoit conſervé pour être employé ou à de groſſes fourrures ou d'autres uſages. Il apprête auſſi les peaux qui ſont propres aux bourreliers. La communauté des *mégiſſiers* eſt aſſez conſidérable à Paris. Leurs anciens ſtatuts ſont de 1407, du tems de Charles VI, augmentés par François I, & Henri IV. Trois maîtres jurés gouvernent cette communauté, deux ſont élus tous les ans, & le prévôt de Paris, ou ſon lieutenant, reçoit le ſerment des jurés nouvellement élus.

MEIDIN, ou MAIDIN, petite monnoie d'argent fort légere, que les bachas du Caire font frapper au nom du grand ſeigneur, & qui a cours dans toute l'Egypte. On s'en ſert dans preſque tous les payemens.

MEIGLE, nom que les vignerons donnent à une eſpéce de pioche dont ils ſe ſervent pour labourer les vignes.

MEIN, poids des Indes, nommé autrement *man*.

MELANCOLIE, humeur qui vient

Digitized by Google

d'une abondance de bile échauffée & brûlée, & qui cauſe la triſteſſe & le chagrin. Voyez *le Dictionnaire de ſanté.*

MELANGE, *en terme de manufacture de draperie*, eſt la confuſion de pluſieurs laines non encore filées, que l'on prépare pour la fabrique des draps, appellés *draps mélangés.... Mélange*, chez les chapeliers, s'entend de la quantité de chaque matiere qui ſert à la fabrique des chapeaux qu'on mêle enſemble pour chaque eſpéce qu'on en veut faire, comme du *caſtor ſec*, avec du caſtor gras, du poil de lapin avec du caſtor, de la laine de vigogne avec celle d'agneau ou de mouton, &c.

MELANTERIA, ſorte de matiere minérale, vitriolique. Voyez *Vitriol.*

MELASSE, *Doucette*, ou *Syrop de ſucre*; c'eſt cette partie fluide & graſſe qui reſte des ſucres après qu'ils ont été rafinés, & à laquelle on n'a pû donner, par la cuiſſon, aucune conſiſtance plus ſolide que celle du ſyrop. Ces *mélaſſes* proviennent des rafinages de France qu'on envoie, pour la plûpart, en Hollande, où il s'en conſomme beaucoup, ſoit dans la préparation des tabacs, ſoit pour les pauvres gens qui s'en ſervent au lieu de ſucre. On fait des eaux-de-vie de *melaſſes*; mais l'uſage en eſt mauvais & préjudiciable à la ſanté. Elles ont été défendues, en France, par un arrêt du parlement de Paris, de 1699. La *mélaſſe* n'eſt proprement que le réſidu d'une ſorte de ſucre, qui eſt le rebut des autres ſucres qu'on ne peut blanchir ni mettre en pain.

MELESE, arbre réſineux, fort haut, dont l'écorce eſt groſſiere, crevaſſée, & rouge au dedans, comme celle du geniévre, du pin ou du lupin. Ses branches ſont en rond, de diſtance en diſtance, ont pluſieurs petits ſurgeons ſouples, odoriférans, & de couleur jaune. Sa feuille eſt épaiſſe, longue, tendre, capilleuſe, plus étroite que celle du pin. Le *méleſe* eſt le ſeul des arbres à réſine qui ſe dépouille en hiver de ſes feuilles. Son fruit eſt ſemblable à celui du cyprès & d'aſſez bonne odeur. Ses fleurs plus odorantes, ſortent du bout des branches, au printems, ſont de couleur d'écarlate ardente, & reſſemblent à des flocs de ſoie. Son bois dur & rouge, ſur-tout au cœur, eſt bon à bâtir. Il croît aux environs de Briançon, dans le Dauphiné, & ſur les Alpes. Son fruit eſt mûr en Septembre. Il découle des groſſes branches de cet arbre, une manne blanche & ſéche, appellée *manne de Briançon*. Les botaniſtes connoiſſent encore le *méleſe* d'Amérique & du Canada, & le *méleſe* à fruits blancs, qui ſont des plantes purgatives.

MELIANTHE, plante exotique, dont il y a deux eſpéces; la grande & la petite. Elles viennent d'Afrique, & fleuriſſent fort bien en Angleterre, dit *Bradeley*, ſi on ne les cultive pas trop délicatement. La grande eſpéce peut bien paſſer l'hiver en plein air, & rarement manque de produire tous les ans des épis de fleur de couleur de café. Ces fleurs fourniſſent chacune une ou deux gouttes d'un ſuc gluant, auſſi doux que le miel, d'où il a tiré ſon nom de *mélianthe*, *fleur de miel*. La petite eſpéce, ſuivant le même auteur, n'eſt pas ſi commune en Angleterre; on l'y tient enfermée tout l'hiver; les fleurs ſont mêlées de rouge, de verd & de jaune. Ces deux plantes ſe multiplient par le moyen des rejettons que l'on détache des racines depuis le mois de Mai, juſqu'au mois d'Août. Elles ſe plaiſent dans une

Digitized by Google

terre sablonneuse, & aiment beaucoup à être arrosées, sur-tout la grande espéce.

MELICA, bled barbu, espéce de millet qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit ou dix pieds, quelquefois de treize, semblable à celle des roseaux, grosses comme le doigt, noueuses, remplies d'une moëlle blanche. Il sort de chaque nœud des feuilles longues de plus d'une coudée, larges de trois ou quatre doigts, semblables aussi à celles des roseaux. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, oblongues, pendantes, qui naissent par bottes ou bouquets, longues, presque d'un pied, larges de quatre ou cinq pouces. A ces fleurs succedent des semences presque rondes, plus grosses du double que celles du millet ordinaire, de couleur, tantôt jaune ou roussâtre, & tantôt noire. Ses racines sont fortes & fibreuses. Cette plante aime les terres grasses & humides; on la cultive dans les pays chauds, comme en Espagne & en Italie. Les paysans nettoient le grain; & l'ayant fait moudre, ils en font du pain qui est friable, peu nourrissant & fort rude. On s'en sert, en Toscane, plus pour engraisser les pigeons & les poules, que pour la nourriture des hommes. On fait un remede de la moëlle des tuyaux, excellent contre les écrouelles.

MELIDOR: Morin donne ce nom à une tulipe panachée d'incarnat sur du blanc, & il appelle *mélidor* une anémone de couleur de feu, brune, à fond blanc.

MELIENNE, espéce de terre qui, froissée entre les doigts, petille comme la pierre-ponce raclée, & qui a la vertu de l'alun. Les peintres s'en servent pour conserver long-tems leur couleur.

MELILOT, plante qui croît partout, & fleurit en Juillet & Août. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, foibles & rameuses. Ses feuilles naissent trois à trois sur une queue, comme celles du tréfle, crénelées en leurs bords, lisses, oblongues, d'un verd obscur. Ses fleurs sont jaunes, & croissent en forme d'épis courts, auxquelles succedent des capsules qui deviennent noires en mûrissant, & enferment de petites semences jaunâtres. Sa racine est menue, blanche, pliante, garnie de fibres. Toute cette plante est de fort bonne odeur; quand elle est séche, on en fait une tisane excellente dans la colique, la rétention d'urine, & dans le rhumatisme. On s'en sert aussi dans les carminatifs & dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs. Il y a plusieurs autres espéces de *mélilot*.

MELISSE, *herbe* de citron, ou citronelle, à cause de son odeur. L'auteur du *Jardin potager* en admet de quatre espéces, la *mélisse des jardins*, la *mélisse sauvage*, la *mélisse romaine*, & la *mélisse des Pyrénées*. On ne cultive point les trois dernieres. Fuchsius ne connoît que la vraie *mélisse* & la *mélisse bâtarde*, & Chomel la *mélisse* des jardins & celle de Constantinople.

Celle des jardins fleurit en Juin & Juillet; c'est une plante dont les tiges se levent à la hauteur d'une coudée, ou davantage. Elles sont quarrées, dures & aisées à rompre. Ses feuilles approchent du baume commun, sont oblongues & pointues, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron fort agréable, d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, & ne forment point d'anneaux entiers. Elles sont en gueules, petites, blanches, d'un rouge pâle; chacune d'elles est un tuyau découpé en deux lévres

Digitized by Google

par le haut. A la fleur succedent quatre semences presque rondes ou oblongues, jointes ensemble. Sa racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse. Cette plante vient de plants enracinés ou de graine. Si on le fait de la premiere façon, on sépare les rejettons des vieux pieds. On les plante en Mars, dans une terre bien fumée, à l'ombre ou au pied des arbres fruitiers. Elle est sujette à dégénerer; alors on la détruit & on en éleve de graine. Cette plante est cordiale, propre dans les affections mélancoliques, dans la palpitation du cœur, dans le vertige & dans la paralysie. On sçait l'excellent usage de l'eau de *mélisse simple* & de l'eau de *mélisse composée*. Il y a, dans les bois, une *mélisse sauvage* qui sent mauvais, & qu'il faut sçavoir distinguer de celle-ci. Celle qu'on appelle *mélisse* de Constantinople, vient des isles Moluques; elle fleurit en Juin & Juillet, & a les mêmes vertus, dit-on, que la *mélisse* des jardins.

MELLETTE, petite figue grise, approchant du tané, dont la chair est rouge. Elle n'est pas douillette, & rapporte peu, selon *la Quintinie*.

MELLIER, ou MELIER, espéce de raisin blanc, agréable au goût & dont on fait du vin.

MELOCHIA, espéce de beterave d'Egypte, dont le suc des feuilles appaise la toux & soulage les maux de poitrine.

MELON, fruit d'été, rampant comme le concombre. Il vient sur des couches, & est fort agréable au goût. Les *melons* diffèrent en figure les uns des autres, & en grosseur; c'est une des quatre semences froides. Son écorce est dure, cannelée & brodée. La chair en est rouge, la graine est petite, la plante, comme le concombre, jette force de sarmens longs, appellés *bras*, par les jardiniers. Sa feuille ressemble à celle de la vigne, moins découpée, velue & rude au toucher. Elle porte des fleurs jaunes, dont les unes sont stériles & les autres fertiles.

Les *melons* se sement sur une couche modérement chaude. On en met trois grains ou pepins sous chaque cloche, sur la fin de Janvier qu'on commence à semer les *melons*, après les avoir trempés dans l'eau pendant cinq ou six heures. Tant qu'ils sont sur cette premiere couche, on doit les garantir du froid, & pourvoir, les tenir bien couverts de leur cloche avec de grande paille par dessus, s'il en est besoin, & l'on continue jusqu'à ce qu'on déplante ces *melons*. Quand ils sont deplantés, on les ombrage pendant un jour ou deux, jusqu'à ce qu'ils soient repris, après cela on les tient couverts de leurs cloches, & on les arrose de tems en tems, quand ils en ont besoin. A mesure que ces plants croissent, & qu'ils s'élargissent, il faut dans les beaux jours, leur donner un peu d'air, ce qui se fait, en levant les cloches sur de petits bâtons fourchus, qu'on fiche en terre.

Quand les pieds des *melons* sont hors de dessous les cloches, & qu'il n'y a plus rien à craindre du froid, il faut les laisser croître, & pour qu'ils croissent heureusement, on les arrose de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient en fleur. Alors il faut ménager les arrosemens; & pour faire nouer les fleurs, on coupe à un nœud au dessous de la fleur les branches qui emportent inutilement la nourriture.

Quand les *melons* commencent à mûrir, un jardinier doit visiter souvent sa melonniere. On les arrose pendant les grandes chaleurs jusqu'à ce qu'ils soient à la grosseur

Digitized by Google

du poing, & on diminue peu-à-peu l'arrosement pour que le fruit ne devienne pas aqueux ; & si le chaux est excessif, on se contente de leur donner une petite mouillure, & on les aëre pour leur faire aquerir une maturité parfaite. Quand la queue du *melon* se détache, c'est marque de sa maturité. On en juge encore à la couleur, quand il commence à jaunir par-dessous, & quand le petit jet, qui est au même nœud, se dessèche. On le voit encore par sa pesanteur. On cueille les *melons*, à mesure qu'ils mûrissent, crainte qu'ils ne se passent. Si l'on en veut garder, on les cueille quand ils commencent à tourner.

L'auteur de l'*Ecole du jardin potager* donne la description d'une douzaine d'espéces de *melons* qui réussissent le mieux dans notre climat, qui sont le *melon françois*, nommé le *melon maraché*, le *melon des Carmes*, qui est de trois sortes, le long, le rond, & le blanc ; le *saint-nicolas à côte*, le *melon de langeais*, le *melon à graine blanche*, le *melon à graine rouge*, le *melon morin*, le *melon de Florence*, le *sucrin de Tours*, *gros & moyen*.

Le *melon* est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa pulpe est agréable & bienfaisante à l'estomac ; mais il faut en manger avec circonspection, & sur-tout lorsque l'estomac est vuide. Pour empêcher que le *melon* ne se corrompe dans l'estomac, il faut le manger avec du sel & du poivre, & boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre, mais ils n'en font pas mieux. Un bon *melon* est d'un odeur agréable, d'un goût exquis, récemment cueilli & assez mûr. Sa chair doit être aussi tendre, moëlleuse, délicieuse, rougeâtre ou jaunâtre ; mais c'est le goût seul qui peut faire la différence des bons avec les mauvais *melons*. Il rafraîchit, il humecte, excite l'appetit, & appaise la soif. Il est venteux, & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre ; c'est pourquoi il ne convient point aux personnes qui ont cette indisposition. On voit encore des dyssenteries & des fiévres, mais principalement des quartes, naître de l'usage du *melon*. Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil. Il convient, dans les tems chauds, aux jeunes gens qui ont bon estomac, & qui sont d'un tempérament chaud & bilieux ; mais il est pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques & aux mélancoliques. On fait, en cuisine, des potages de *melon*, comme des potages de citrouilles.

Les jardiniers appellent *melon arrêté*, celui qui, au sortir de la fleur, commence à grossir. *Melon brodé*, est celui qui a sur son écorce une maniere de broderie. *Melon lissé*, est celui qui n'a point de broderie. *Melon frappé*, est celui qui a quelques marques de maturité. Les *melons* des trois Eglises, monastere situé en Arménie, & des environs, sont supérieurs à ceux de Paris ; il ne font jamais de mal, plus on en mange & mieux on se porte. Ceux qu'on appelle *melons d'eau* ou *pasteque*, sont comme à la glace dans les plus grandes chaleurs, quoique couchés sur terre au milieu des champs où la terre est très chaude. On les appelle *melons d'eau*, parce que leur chair ne se fond pas seulement à la bouche, mais parce qu'elle répand une si grande quantité d'eau, qu'on en perd la moitié, sur-tout quand on mord dans le fruit, comme font ordinairement les gens du pays qui les mangent comme des pommes. Nos poires de beurré & de *mouille-bou-*

Digitized by Google

che ſont ſéches en comparaiſon de ces *melons* ; s'ils avoient autant d'odeur que les autres *melons*, ils ſeroient les fruits les plus délicieux.

MELONGENE, plante fort différente du concombre, & qui cependant donne un fruit aſſez ſemblable. Elle eſt commune dans les pays chauds. *Tournefort* parle de deux eſpéces, l'une qui donne un fruit oblong, l'autre un fruit boſſu & courbé. L'auteur de l'*Ecole du jardin potager*, parle de quatre eſpéces, deux dont le fruit eſt rouge, l'un allongé, l'autre rond, & deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, & l'autre longue. De ces quatre eſpéces, on eſtime davantage celles qui donnent un fruit jaune. Elle ne diffèrent les unes des autres, que preſque par le fruit ; mais la quatrieme a la tige plus baſſe, & les feuilles d'un verd plus blanchâtre. On n'en cultive, dans ce climat, que par curioſité, & ſon fruit eſt plus eſtimé parmi les Provençaux, que parmi nous. Ils le mangent avec l'huile & le poivre ; c'eſt un manger inſipide. Cette plante pouſſe une tige de la hauteur d'un pied, groſſe comme le doigt, ronde, rougeâtre. Ses feuilles ſont de la grandeur de la main, ou plus grandes, placées tout autour, vertes, couvertes ſuperficiellement d'une certaine poudre ou laine menue & blanche. Ses fleurs ſont des roſettes à pluſieurs pointes, blanches ou purpurines, ſoutenues par des calices hériſſés de petites épines rouges, & diviſées chacun en cinq parties pointues. On ſe ſert de la plante & du fruit en médecine, appliqués extérieurement pour les inflammations, les cancers, les brûlures & les hémorrhoïdes, & pour calmer les douleurs.

MELONNIERE, lieu où on éleve des melons ſur des couches ou ſous des cloches de verre. On y éleve auſſi les concombres & ſalades ſur couche, pour les avoir de bonne heure. On doit placer les *melonnieres* à l'abri des vents froids, ſoit par des murs, ſoit par des briſe-vents faits de pailles, avec des miſes de travers, & le tout accommodé comme des paillaſſons. On les place dans l'endroit le plus expoſé au midi. On peut leur donner cinq à ſix toiſes de largeur, & la longueur ordinaire des quartés. Si un mur la ferme du côté d'où vient le ſoleil, il ne doit pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & il doit être ſurmonté d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord ; mais celui-ci doit être bien plus haut que les autres. Une *melonniere* ainſi conſtruite, dans un jardin coupé, eſt d'un bon rapport.

MEMBRON, *en terme de plombier* ; c'eſt la troiſieme piéce qui compoſe les enfaîtemens de plomb qu'on met au haut des bâtimens couverts d'ardoiſe.

MEMBRURE, ſorte de meſure, dont on ſe ſert, à Paris, pour meſurer le bois à brûler.

MEMBRURE, groſſes piéces de bois de ſciage propre à la menuiſerie & à la charpente. Les bois qu'on emploie à faire des *membrures* ſont, le chêne, le hêtre, le noyer, le poirier, le cormier, l'aulne, &c.

MEMOIRE : c'eſt un écrit ſommaire dreſſé pour ſoi-même, ou qu'on donne à un autre pour ſe ſouvenir de quelque choſe. Les *mémoires*, chez les marchands & artiſans, contiennent les parties des marchandiſes qu'ils fourniſſent à ceux à qui ils ont fourni de la marchandiſe, ou livré de l'ouvrage. Ces *mémoires* contiennent, en détail, la nature, la qualité & la quantité des marchandiſes fournies ou des ou-

Digitized by Google

vrages livrés à crédit, avec la date de l'année, du mois & du jour qu'ils ont livré leur marchandiſe ou leur ouvrage. Les marchands, négocians & banquiers appellent *agenda* les *mémoires* qu'ils dreſſent pour eux-mêmes. Ils ont auſſi une eſpéce de journal qu'ils appellent *mémoire*, ſur lequel ils écrivent chaque jour le détail de leur négoce : on le nomme plus ordinairement *mémorial*. Ce livre qu'on nomme auſſi *brouillon*, eſt le plus utile de tous ceux dont ſe ſervent les marchands.

MENAGE DE CAMPAGNE ; ce ſont les charrues, harnois, & autres outils qui ſervent à l'exploitation d'une terre.... Et *ménagerie*, dans le même ſens, eſt le lieu deſtiné à nourrir les beſtiaux, & à faire le *ménage* de campagne. Il ne ſe dit qu'à l'égard des châteaux des princes & des grands ſeigneurs qui en ont plûtôt par curioſité & magnificence, que pour le profit, qui y entretiennent ſouvent des bêtes étrangeres & extraordinaires, comme la *ménagerie* de Verſailles, & celle de Chantilly.

MENE'E : dans les manufactures de draperie, ſignifie *friſer* à la machine une piéce d'étoffe tout d'une tire ou tout de ſuite, c'eſt-à-dire, ſans s'arrêter. Ainſi l'on dit, Cette piéce d'étoffe a été friſée tout d'une *menée*.

MENE'E, *en terme de vénerie*, eſt la droite route du cerf qui fuit. On dit, *menée belle* d'un chien qui a la voix belle, & chaſſe de bonne grace.... *Mener* les chiens coutans à l'ébat, c'eſt les promener ; ce qui ſe fait deux fois par jour.

MENER LA TABLE, *en terme de cartier*, c'eſt aſſortir les cartes à jouer, les jetter & les plier en jeu & en ſixain. L'ouvrier qui rogne les feuilles de grandeur après qu'elles ont été peintes & liſſées, pour en compoſer les jeux, eſt nommé *meneur de ciſeaux* ; & *meneuſe de table*, chez ces mêmes faiſeurs de cartes à jouer, eſt une fille de boutique, qui trie les cartes après qu'elles ont été coupées pour en faire des jeux.

MENEUSE, parmi les *revendeuſes* qu'on appelle, à Paris, *crieuſes de vieux chapeaux*, eſt une ancienne qui mene les jeunes par les rues ou aux ventes publiques, pour les dreſſer & leur apprendre le métier de crieuſe.

MENON, animal du Levant, ſemblable au bouc & à la chevre, dont la peau eſt employée à faire du marroquin.

MENSOLE, ou LA CLEF, parmi les maçons, c'eſt la pierre qui ferme une voûte, & qui eſt quelquefois en ſaillie.

MENTHE, dont il y a deux eſpéces, la domeſtique & la ſauvage. On cultive la premiere dans les jardins. Ses racines ſont longues, rampantes & fibreuſes ; ſes tiges rougeâtres & quarrées, & de la hauteur de deux coudées ; ſes feuilles de couleur verte obſcure, peu velues, dentelées en leurs bords, & longues & pointues ; les fleurs en gueules, petites, blanches, marquées de petits points rouges, rangées en forme d'épis. Le goût de cette plante eſt aromatique, d'une odeur forte & agréable. Elle eſt bonne pour le hoquet, la colique, la foibleſſe & crudité d'eſtomac. Extérieurement elle s'applique ſur les mammelles des femmes pour diſſoudre le lait qui s'y eſt caillé..... Pour la *menthe ſauvage*, elle croît dans les lieux humides, & pouſſe des tiges à la hauteur d'une coudée, quarrées & velues. Ses feuilles ſont preſque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche. Ses fleurs ſont ſemblables aux fleurs de la précédente, de couleur blanche, rougeâtre. Sa ſemence eſt menue,

Digitized by Google

noire, ſa racine rampante & fibreuſe. Elle a une odeur forte & aromatique, mais moins agréable que la *menthe* cultivée; ſon goût eſt amer & aſtringent. Les botaniſtes connoiſſent cinq eſpéces de *menthe ſauvage*. En terme de jardinage, *menthe* & *baume* ſont la même choſe.

MENTON: les fleuriſtes donnent ce nom à une certaine fleur qu'on appelle *iris bulbeuſe*; & il ſignifie les extrémités des trois feuilles qui panchent vers la terre. Les trois autres feuilles qui s'élevent, s'appellent *langues*.

MENU, *en terme de commerce*, eſt la même choſe que détail. On dit, Ce marchand trafique en gros & en *menu*, c'eſt-à-dire, en *détail*.

MENU, *chez les rôtiſſeurs*, ſont les foies, bouts d'ailes, géſiers & autres choſes, dont on fait des ragoûts, des fricaſſées.

MENUS-DROITS, *en cuiſine*, ſont des plats de hors-d'œuvres de *menus droits* de différentes choſes, pour entremets, comme avec des palais de bœuf, des oreilles de cochon, de cerf, &c.

MENUS-DROITS, *en terme de vénerie*, ſont les oreilles d'un cerf, les bouts de ſa tête, quand elle eſt molle, les muffles, les dentiers, le franc-boyau, les nœuds qui ſe levent ſeulement au printems, & dans l'été; c'eſt le droit du roi.

MENUE MERCERIE: ce terme comprend toutes les marchandiſes de peu de conſéquence que les marchands merciers ont droit de vendre. . . . . *Menue-ſeyaine*, petite corde propre aux emballeurs que les cordiers nomment *fil-argot*.

MENUF; c'eſt une eſpéce de lin qui croît en Egypte, & qui ſe vend au Caire.

MENUISE; c'eſt, dans le commerce des bois, celui qui eſt trop menu pour être mis avec le bois de corde ou de compte.... On appelle auſſi *menuiſe* les plus petites eſpéces du plomb à tirer.

MENUISERIE; c'eſt l'art de polir & d'aſſembler les bois. Dans la charpenterie on n'emploie que du gros bois, comme poutres, ſolives, ſablieres, chevrons, &c. qui ſont charpentés avec la coignée, & parés ſeulement avec la beſaigue; & dans la *menuiſerie* de menus bois, débités en planches, & autres ſemblables piéces de médiocre groſſeur que les ouvriers courroyent & poliſſent avec divers rabots & autres inſtrumens.... On nomme auſſi *menuiſerie* tous les bois employés dans un bâtiment, par les *menuiſiers*. Il y a deux ſortes de *menuiſiers* en bois, qui pourtant ne forment qu'une ſeule & même communauté. Ceux qu'on appelle *menuiſiers d'aſſemblage* ſont des *menuiſiers en groſſe beſogne*. Les autres nommés *menuiſiers de placage*, ſont des *menuiſiers* de piéces de rapport & de marqueterie, autrement dit *ébéniſtes*. Dans les ſtatuts de cette communauté, les maîtres ſont appellés *huchers-menuiſiers*, du mot *huche*, qui eſt une eſpéce de coffre ou bahut, propre à pétrir la pâte, & qui eſt au nombre des ouvrages auxquels ces artiſans travaillent. Cette communauté eſt ancienne à Paris. Ses premiers ſtatuts ſont de l'an 1396. Ils furent confirmés, pour la premiere fois, en 1580: la derniere confirmation eſt de 1645. Les officiers ſont un principal, qui s'élit tous les ans, trois jours après la fête de ſainte Anne, qui en eſt la patrone, & ſix jurés, dont trois ſont auſſi élus chaque année, & le même jour, par les anciens bacheliers, enſorte que chaque juré reſte deux ans en place. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, obligé pour ſix

Digitized by Google

ans, & les apprentifs ſont obligés au chef-d'œuvre, & les fils de maîtres comme les autres. Les maîtres de la confrérie, établies en l'égliſe des Billettes, ſont au nombre de quatre, de deux deſquels l'élection ſe fait tous les ans, à l'iſſue des vêpres, le jour & fête de ſainte Anne.

Les inſtrumens dont on ſe ſert dans la *menuiſerie*, tant à corroyer, raboter & emmortoiſer les bois, qu'à les ſcier, couper, dreſſer, tracer & mettre en place, ſont l'*établi* ſur lequel ſe travaillent preſque tous les ouvrages, diverſes ſortes de *ſcies*, les *valets* ou *varlets*, les *maillets*, le *ſergent* ou *crochet*, les *étreignoirs*, les *preſſes*, les *rabots* de toutes ſortes, le *fermoir*, divers ciſeaux, les *gouges*, le *bec d'âne*, les *réglets*, les *truſquins*, les *triangles*, les *équerres*, le *calibre*, le *compas*, les *tenailles*, le *marteau*, les *vilebrequins*, les *rapes*, les *limes*, le *niveau* & le *tourne-à gauche*.

MENYANTHE, plante aquatique, dont les feuilles ſont trois à trois ſur une longue queue, & les fleurs en forme de cloche, de couleur blanche, tirant ſur le purpurin, & découpées en cinq parties; c'eſt un anti-ſcorbutique employé en médecine pour purifier les humeurs groſſieres, pour les douleurs néphrétiques, pour la pierre, la colique, l'hydropiſie & la jauniſſe.

MEON, plante dont les feuilles reſſemblent à celles du fenouil, mais beaucoup plus petites, cannelées, creuſes & rameuſes. Ses feuilles ſont longues, rangées ſur une côte, & découpées très-menu. Ses fleurs croiſſent en ombelles, compoſées chacune ordinairement de cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche, odorante. Cette plante donne des ſemences oblongues, arrondies ſur le dos, cannelées. Elle pouſſe une racine longue, groſſe comme le petit doigt, de couleur obſcure en-dehors, blanchâtre en-dedans, de ſubſtance rare & légere, d'un goût âcre & piquant, & d'une odeur aromatique. On emploie cette racine. Elle eſt bonne pour les indigeſtions de l'eſtomac, pour provoquer les mois des femmes, pour l'aſthme & pour la colique. Les botaniſtes l'appellent *meum foliis anethi*. La racine de cette plante, dont on ſe ſert, eſt apportée des montagnes du Languedoc, de la Provence & du Dauphiné.

MEPLAT, *chez les artiſans*, s'entend de ce qui a plus d'épaiſſeur que de largeur.

MER, grand amas d'eau qui entoure la terre, & ſe répand en pluſieurs parties de ſon globe. La *mer* préſente à un phyſicien deux phénoménes bien intéreſſans, celui de ſon *flux* & *reflux*, & celui de la *ſalure de ſes eaux*. Nous renvoyons au Dictionnaire de phyſique, au ſujet de ſon *flux* & *reflux*; & nous nous contenterons de dire, au ſujet de la ſalure de ſes eaux, que M. Gauthier, médecin de Nantes, en 1717, fit l'expérience de deſſaler l'eau de la mer au port de l'Orient, à bord du vaiſſeau de guerre, le Triton, par la voie de la diſtillation, ce qui lui réuſſit; cependant la Gazette de France, *n.* 82, *article de Breſt, le 5 Octobre 1763*, marque que la même expérience vient d'être répétée par M. *Poiſſonnier*, conſeiller d'état, médecin conſultant du roi, docteur de la faculté de Paris, profeſſeur de chymie au Collége Royal, d'abord au port de l'Orient, enſuite en pleine mer ſur le vaiſſeau du roi, *les ſix Corps*, par ordre de Sa Majeſté, & elle s'exprime en ces termes:

Suivant les rapports de M. de Chezac, commandant du vaiſſeau, &

Digitized by Google

de tous les officiers qui ont été témoins des eſſais, l'eau que M. Poiſſonnier à deſſalée, s'eſt trouvée douce, pure, légere comme l'eau de pluie, & la ſalubrité en eſt prouvée par l'expérience de pluſieurs perſonnes qui en ont bû pendant long-tems. La machine deſtinée à l'opération ne cauſe aucun embarras dans le vaiſſeau. Le ſervice s'en fait d'une maniere ſimple, ſans aucune eſpéce d'inconvéniént, & l'œconomie qu'on eſt parvenu à introduire en même tems ſur la conſommation des matieres combuſtibles, néceſſaires à l'entretien de la chaudiere de l'équipage, ſuffit pour procurer, du matin au ſoir, ſept cents cinquante pintes de cette eau : dans les beſoins preſſants, on peut en obtenir, en vingt-quatre heures, juſqu'à deux mille pintes, en ſuppléant alors à la petite quantité de bois & de charbon de terre qu'exige cette opération. Cette Gazette apprend encore que parmi ceux qui ſe ſont depuis long tems, & ſucceſſivement occupés à rendre ce ſervice à l'humanité, on compte principalement en Angleterre *Hautton*, *Valcot*, *Fitzgeralt*, *Hales* & *Apleby*; en Allemagne, le célebre *Leibnitz*, & en France, M. *Gauthier*, médecin de Nantes; mais le peu d'avantage qu'on a retiré juſqu'à préſent de leurs travaux, à cet égard, prouve ſans doute, qu'aucun d'eux, ſoit pour n'avoir pas connu le procedé le plus propre à bien adoucir l'eau de la *mer*, ſoit pour avoir négligé d'établir une machine qui fût en état de réſiſter aux différentes agitations d'un vaiſſeau, n'avoit pas donné à ſa méthode le degré de perfection néceſſaire pour en aſſurer le ſuccès.

La même gazette avertit que M. Poiſſonnier répétera ſes expériences ſous les yeux de la faculté de médécine de Paris & de l'académie royale des ſciences. Le jugement de ces deux compagnies ſçavantes fixera celui du public, ſur le mérite & l'importance de cette découverte ſi avantageuſe pour les navigateurs.

MERCADENT, ou MERCADANT, de l'italien, *un pouero marcadente*, nom qu'on donne, par dériſion, à un homme peu habile dans ſon commerce, qui fait mal ſes affaires, ou d'un petit mercelet qui veut faire l'important.

MERCANTILLE, qui appartient à la marchandiſe : on dit qu'un homme eſt de profeſſion *mercantille*, pour faire entendre qu'il eſt de profeſſion & de négoce.

MERCELOT : c'eſt un petit mercier qui étale aux foires de village, & qui porte à la campagne des balles & paniers de menues merceries ſur ſon dos, ou dans les rues de Paris, des manettes pendues à leur col, remplies de peignes, de petits couteaux, mouchoirs, &c.

MERCERIE : ce ſont, en général, toutes les eſpéces de marchandiſes que les merciers vendent, ou ſont en droit de vendre. L'article XII des nouveaux ſtatuts des marchands merciers de la ville & fauxbourgs de Paris, du mois de Janvier 1613, contiennent dans un grand détail toutes les marchandiſes qui peuvent faire l'objet du commerce des marchands qui ſont reçus dans le corps de la *mercerie*. Nous y renvoyons.

La *mercerie* eſt le troiſieme des ſix corps de la *mercerie* de Paris. Il fut établi par Charles VI, qui lui donna ſes premiers ſtatuts & réglemens en 1407 & 1412. Ces ſtatuts furent confirmés & augmentés par pluſieurs de ſes ſucceſſeurs, par Henri II, en 1548, 155- & 1558; par Charles IX, en 1567 & 1570; par Henri IV, en Juillet 1601. Louis XIII, en Janvier 1613, donna

Digitized by Google

de nouveaux ſtatuts confirmatifs des anciens qui furent confirmés par Louis XIV, en Août 1645. Le corps des *merciers* eſt ſi conſidérable, & d'une ſi prodigieuſe étendue, que les marchands qui le compoſent, ſe ſont comme diviſés en un grand nombre de claſſes différentes, dont voici les principales.

1, Les marchands groſſiers qui vendent en gros, en balle, & ſous corde, tout ce que les autres corps peuvent vendre en détail. 2. Les marchands de draps & étoffes d'or, d'argent & de ſoie. 3. Les marchands de dorure qui ne vendent que des galons, de campanes, dentelles, guipures, franges, boutons, boutonnieres, gances, cordons, ceintures, &c. fabriquées avec l'or, l'argent trait & filé ſur ſoie, & fil fin ou faux. 4. Les marchands de camelots, étamines, crêpons, ſerges à doubler, bouracans, &c. tous de laine, ou mêlés de ſoie, fil, coton, poil. 5. Les jouailliers qui font commerce de pierres précieuſes, perles, joyaux d'or & d'argent, & toutes marchandiſes de jouaillerie. 6. Les marchands de toiles, baſins, futaines, coutils, &c. 7. Les marchands de points, de dentelles de fil, de batiſtes, mouſſelines, toiles de Hollande, demi-Hollande, &c. 8. Les marchands de ſoie en botte. 9. Les marchands de marroquins, bazanes, chamois, vaches de Ruſſie, peaux de veaux, moutons, chevres. 10. Les marchands tapiſſiers de bergame, de courte-pointes, couvertures, portieres, brocatelles, ſatinades, callemandes, pannes de laine, &c. 11. Les marchands de fer en barres, verges, tole, fil & doux, &c. 12. Les quincailliers, ce qui comprend le négoce des armes, de la coutellerie, de la taillanderie, ferrurerie, des inſtrumens & outils de fer ou de cuivre pour les ouvriers ou artiſans. 13. Les marchands de tableaux, d'eſtampes, de candelabres, de bras, de girandoles, de luſtres, &c. 14. Les marchands de miroirs, de glaces pour les carroſſes, de toilettes, de ſacs, carreaux, couſſins, &c. 15. Les marchands de rubans d'or, d'argent & de ſoie, de tabliers, d'écharpes, &c. 16. Les marchands de papier, d'encre, d'écritoire, de plumes, de canifs, poinçons, cire d'Eſpagne, pain à cacheter, &c. 17. Ceux qui font le négoce de chauderonnerie, comme chaudieres, chauderons, cuves, cuvettes, &c. 18. Les vendeurs de toiles cirées en gros & en détail. 19. Les marchands de menue *mercerie* qui, vendent de l'or, de la boutonnerie, des padoues, galons, rubans & rouleaux, ſoie & fil à coudre, &c. & enfin les petits merciers qui vendent des chapelets, des peignes, des livres pour les enfans, des raquettes & tant d'autres.

La communauté des merciers eſt la plus nombreuſe, & celle des ſix corps marchands qui fait un commerce plus étendu. Par leurs ſtatuts du mois de Janvier 1613, ils ſont appellés *marchands merciers-groſſiers jouailliers*. Pour être reçu marchand dans le corps de la *mercerie*, il faut être né François, avoir fait apprentiſſage pendant trois ans, & ſuivi les marchands durant trois autres années, en qualité de garçon. Aucun marchand, dans ce corps, ne peut avoir qu'un apprentif à la fois, dont l'apprentiſſage ne court que du jour de l'enrégiſtrement du brevet paſſé par-devant notaires. A la tête de ce corps ſont ſept maîtres & gardes prépoſés pour la conſervation de ſes priviléges & de ſa police. Le premier qu'on appelle *grand-garde*, en eſt comme le chef, il préſide à toutes les aſſemblées du corps, accompagné des ſix autres vulgairement nommés

Digitized by Google

gardes. On n'eſt reçu *grand-garde* qu'après avoir été *petit garde*. Tous les ans, au mois de Juillet, dans le bureau du corps de la *mercerie*, en préſence du procureur du roi du châtelet & de ſon greffier, on procede à l'élection de ſon nouveau grand-garde, & des deux autres petits gardes. Après leur élection, ils prêtent ſerment entre les mains du procureur du roi. Ainſi, tous les ans, le grand-garde ſort, & les deux plus anciens des petits-gardes.

Ces gardes de la *mercerie* ſont admis, conjointement avec ceux de la *draperie*, aux viſites qui ſe font ſous la halle aux draps, & dans les foires ſaint Germain & de ſaint Denis, des draps, ſerges & autres étoffes de laine, & mêlées de laines & de fil, tant de *draperie*, que de *mercerie* qui y arrivent ou qui y ſont portées. Le corps de la *mercerie* a ſa confrérie établie en l'égliſe du Sépulcre, & prend pour patron S. Louis, roi de France.

Il y a, à Paris, vingt-ſix marchands merciers groſſiers-jouailliers privilégiés, ſuivant la cour & conſeils du roi, qui ne ſont point partie du corps des merciers; mais ils font le même commerce, en vertu de leurs lettres de privilége, en parchemin, qui leur ſont délivrées par le prévôt de l'hôtel du roi, & grand prévôt de France, comme juge & conſervateur des priviléges accordés par Sa Majeſté aux marchands & artiſans de ſa cour & ſuite. Comme ces marchands *merciers* privilégiés ne ſont point d'apprentiſſage, ils ne peuvent faire d'apprentifs, ni parvenir à aucune charge du corps de la *mercerie*; c'eſt comme une eſpéce de petite communauté particuliere, qui n'a pour ſuperieur & pour juge, que le grand prévôt de l'hôtel.

MERCURE. Voyez *Vif-argent*.

MERCURIALE, plante dont le mâle & la femelle ſont employées toutes les deux en médecine. La premiere pouſſe des tiges anguleuſes, noueuſes, douces au toucher de la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles reſſemblent à celles de la pariétaire, mais liſſes, dentelées à leurs bords, vertes, d'un goût nîtreux. Il ſort de leurs aiſſelles des pédicules courts, à chacun deſquels eſt attaché un fruit à deux capſules un peu applati & velu. Chaque capſule renferme dans ſon creux une ſemence le plus ſouvent ovale. Ce fruit naît ſur des pieds qui ne fleuriſſent pas.... La *mercuriale* femelle reſſemble à la précédente en ſes tiges & en ſes feuilles; mais elle a trois ou quatre feuilles, & ramaſſées en épi. Ses fleurs ne ſont ſuivies d'aucun fruit. Ces deux eſpéces de *mercuriales* ſont purgatives. On en tire le ſuc avec lequel on fait un ſyrop qui eſt laxatif & déſopilatif. On en fait auſſi le *miel mercurial* fort en uſage dans les lavemens. Elles ſont auſſi émollientes, propres pour la ſuppreſſion des mois & pour les pâles couleurs. La *mercuriale* femelle eſt celle dont on fait le plus d'uſage en médecine. Elle naît dans les campagnes, dans les lieux incultes & dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

MERCURIALES, *en juriſprudence*, ſont des diſcours ſur les devoirs des magiſtrats qui ſe font ordinairement par MM. les Gens du Roi, dans les cours ſouveraines aſſemblées. Au parlement de Paris, les *mercuriales* ſe font alternativement par M. le premier préſident, par M. le premier avocat général, & par M. le premier procureur général. Il s'en fait deux dans l'année, l'une après la S. Martin, le mercredi qui fait l'ouverture des grandes audiences, l'autre le mercredi d'après la *Quaſimodo*. Elles ont été établies par

Digitized by Google

par les édits des rois Charles VIII, Louis XII & Henri III, afin de l'informer ſi les ordonnances avoient été fidélement obſervées; auſſi les *mercuriales* ne ſe bornoient pas autrefois à un ſimple diſcours préparé ſur un ſujet moral, comme on fait aujourd'hui. Le préſident ou les gens du roi qui les faiſoient, exhortoient vivement les juges à rendre exactement la juſtice & à garder les réglemens: ſouvent même ils faiſoient des remontrances & des corrections à ceux qui avoient manqué à leur devoir, & dont la conduite & les mœurs n'étoient pas régulieres. Il y a encore, en France, des parlemens qui ont conſervé cet ancien uſage; & on l'a pratiqué récemment au parlement de Paris. Voyez, ſur les *mercuriales*, la *Juriſprudence actuelle*; par M. *Deniſart*.

MERDE D'OIE, couleur entre le verd & le jaune, ainſi nommée, de quelque reſſemblance qu'elle a avec les excrémens de l'oie.

MERDE DE FER, ou MACHEFER, c'eſt l'écume du fer. Voyez *Fer*.

MERE, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une plante rare qu'on a cultivée & qui en produit pluſieurs autres; ainſi un fleuriſte dira: Voilà *une tulipe rare*, un *amidor de la belle eſpéce*; c'eſt la *mere* de toutes les autres que vous voyez... *Mere*, ſe dit encore des groſſes branches d'arbres. On les appelle *meres branches*, parce que ce ſont elles de qui naiſſent toutes les autres.... Une *mere coignaſſe* eſt une groſſe ſouche de coignaſſier qu'on laiſſe en terre & à raſe de terre, & qui pouſſe tous les ans de petites branches de coignaſſier qu'on butte de terre pour leur faire prendre racines.

MERE-LAINE, dans le commerce des laines, c'eſt la plus fine & la meilleure qui ſe tire de deſſus une toiſon. Les Eſpagnols la nomment *prime*, c'eſt-à-dire, la premiere. Voyez *Laine*.

MERE-PERLE; c'eſt une eſpéce d'huître, beaucoup plus grande que l'huître ordinaire où s'engendrent les perles. Voyez *Perle*.

MERE, ſe dit auſſi des pierres précieuſes: on dit la *mere d'un rubis*, la *mere d'une émeraude*, pour dire les pierres ou les matrices dans leſquelles elles commencent à prendre leur formation.

MERIDIEN; c'eſt le grand cercle de la ſphére qui paſſe par les poles du monde & par le zénith, ou point vertical du lieu duquel il eſt le *méridien*. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*, au mot *Sphére*.

MERIDIONELLE, *chez les fleuriſtes*, c'eſt une tulipe courte, couleur d'évêque & blanc, non d'entrée; pritanniere.

MERINGUE, eſpéce de pâtiſſerie dont on ſe ſert quelquefois pour garnir des potages au lait ou entremêts de crême.

MERISIER, arbre qui porte une eſpéce de ceriſe, un peu aigre au goût. Son bois eſt fort dur, l'écorce blanche, fort liſſée & unie. Ses feuilles, en automne, avant que de tomber, deviennent rouges comme du feu. Ses fleurs & ſes fruits reſſemblent beaucoup aux fleurs & aux fruits du ceriſier; mais elles ſont un peu purpurines, & le fruit devient très-noir, & eſt tachant: on trouve cet arbre dans les bois. Il devient gros, & a une très-belle tige. Il vient de ſemence, & veut une terre ſablonneuſe. On les plante auſſi dans des terres fortes; mais ils ſont ſujets à y couler. On ſe ſert des *meriſiers* pour greffer des ceriſiers à plein vent. Les premiers ont beaucoup de ſéve, & donnent une belle tige & de belles branches aux derniers. Il y a une eſpéce de *meriſier* à fleurs doubles, leſquelles

ſont ſi belles & ſi grandes, qu'on en voit rarement de plus belles au printems. Cette fleur eſt blanche, & a toujours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton. Les luthiers ſe ſervent du bois de *meriſier* pour faire des inſtrumens de muſique, parce qu'il eſt fort ſonore. Sa couleur eſt d'un jaune un peu pâle. On en fait auſſi des ouvrages de tour, de tablerterie & de marqueterie. On emploie les *meriſes* dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie & la paralyſie. Il y en a qui diſent qu'elles ſont bonnes dans les maladies vénériennes, parce qu'elles purgent & adouciſſent le ſang. Dans quelques endroits, on emploie les *meriſes* pour donner de la couleur au vin.

MERLAN, poiſſon de mer, qui monte ſouvent vers les rivages. Il vit de petits poiſſons, & de ce qu'il trouve dans la mer; quoique très-commun, il eſt eſtimé pour ſon bon goût; ſa chair eſt ſalutaire, parce qu'elle n'eſt point chargée de ſucs viſqueux; ſes principes ſont ſuffiſamment exaltés, & ſes parties peu ſerrées, ce qui fait qu'elle eſt friable, légere & facile à digerer. De tous les poiſſons connus, ſelon M. *Lemery*, c'eſt celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des perſonnes en manger avec excès, ſans en être incommodés; c'eſt ce qui fait qu'on en peut permettre l'uſage, même aux malades & aux convaleſcens. Le *merlan* nourrit peu, encore cette nourriture n'eſt-elle pas de durée, & d'une ſi prompte digeſtion, que, ſuivant un ancien, la nature n'a preſque pas le tems d'en diſpoſer pour le ſoutient de notre corps.

On fert le *merlan* frit, & de pluſieurs autres manieres. On l'accommode en caſſerole, comme pluſieurs autres poiſſons. On le farcit: on ſert des filets de *merlans*, comme des filets de ſole, de brochets & autres. On le ſert en ſalade & en ragoût de pluſieurs ſortes. On fait encore, avec ce poiſſon, des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poiſſons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il ſoit apprêté, il eſt toujours très-peu nourriſſant, ſans être mal-ſain.

MERLE: les naturaliſtes connoiſſent deux ſortes de *merles*, le blanc & le noir; le premier eſt commun en Arcadie & dans la Norwege, & autres pays du Nord; & il a le bec & les pieds jaunes. Le *merle* que nous connoiſſons, eſt d'une taille médiocre. Il a les pieds jaunes & le corps noir. Il y en a qui ont les jambes noires & les pieds de même. Les plumes changent quelquefois ſelon les climats, & l'âge qu'il peut avoir. On trouve ordinairement les *merles* dans les endroits pleins d'arbres. Ces oiſeaux, ſelon quelques-uns, ſe cachent l'hiver dans les haies, ou bien dans les endroits de montagnes, à l'abri du vent. Ils vivent de baies de laurier, de myrte & de cyprès, lorſqu'ils en trouvent, & de viande, quand ils ſont en cage. Ils ſe nourriſſent auſſi de vers, parmi les champs, de grains de ſureau & de pommes. Ils font leurs nids dans les broſſailles épineuſes où l'on peut aller dénicher leurs petits. Ils en font quatre ou cinq, & commencent à pondre, avant que l'hiver ſoit tout-à-fait paſſé, & c'eſt ordinairement ſur la fin d'Avril qu'on peut les aller quêter.

On prend les *merles* au filet. On choiſit pour cela un tems de brouillards, parce que pour lors ces oiſeaux volent bas & le long des haies. A la fin des vendanges, les *merles* ſe retirent dans les bois qui ne ſont pas éloignés des vignes. C'eſt dans ces bois ou dans les taillis où l'on trouve des branches faciles à

Digitized by Google

plier qu'on peut les prendre aux *repuces*, d'autres disent rejets, d'autres disent reprenelles. Voyez *Rejets*. On les prend aussi à la fossette, c'est-à-dire, avec un chifre en quatre que l'on place sur une fosse large de sept à huit pouces d'un sens, & de quatre à cinq de l'autre.

MERLUCHE, ou MERLU; c'est de la morue séche : la plus blanche est la meilleure. Avant que de la mettre tremper, on la bat bien partout avec, un marteau, pour l'attendrir. On la fait tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau : on la fait cuire un moment avec de l'eau de riviere : on la retire, & on la met en morceaux par feuillets. On met la *merluche* dans une casserole, avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce. On met la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & on la mange dans le moment, parce que cette sausse, à mesure qu'elle se refroidit, tourne. Voyez *Morue*.

MERLUT : on nomme *peaux en merlut* les peaux de bouc, de chevre, de bouc en poil & en laine, qu'on a fait sécher sur la corde pour les pouvoir garder sans se corrompre, en attendant qu'elles puissent être passées en chamois, en mégie ou en marroquin. Voyez *Mégie*.

MERO, c'est une espéce de carpe qui se trouve sur les côtes de l'Amérique méridionale.

MERRAIN. Voyez *Mairrain*.

MERVEILLE, nom donné à des tulipes & anémones : *Merveille d'Amsterdam* est une tulipe gris de lin. *Merveille de Bretagne*, est une anémone moitié blanche & moitié cramoisie. *Merveille de Camp*, est une tulipe colombin, couleur d'agriotte, & blanc. *Merveille de Harlem*, est une tulipe colombin obscur, & colombin clair-tems.

MERVEILLE D'HYVER, c'est une espéce de poire.

MERVEILLE du PEROU, plante dont il y a deux espéces, dit *Bradeley*, l'une est à fleurs touges & jaunes, l'autre est à fleurs pourpres & jaunes. Elles fleurissent à deux pieds de hauteur, depuis Juillet, jusqu'en Septembre. Dans cinq petites clochettes qu'elle porte, il n'y en a pas deux semblables. Les variétés de colombin & de blanc, sont les plus rares. Cette plante demande de bon fumier, à cause de sa grosse racine. Pour la bien faire venir, on remplit un trou de bon fumier, avec autant de terre, & on la plante au milieu. Sa fleur ne sert que pour l'ornement d'un parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une à chaque carreau. La graine est noire : on la recueille sous la plante où elle tombe, ou bien on la prend dans son fourreau. On *sapine*, & on arrose cette plante, quand elle est petite, & on béche une ou deux fois seulement, quand elle est grande.

MESANGE, espéce de pinçon. Il y a la *mésange bleue à longue queue*, la *mésange de montagne*, celle de *marais* & de *forêts*, celle hupée. Il y en a de noirâtres qu'on appelle *charbonniers*. Ces oiseaux se plaisent sur les arbres, & se posent rarement à terre. On en voit quelquefois sur les plantes peu élevées. En Allemagne & en France, on en voit toute l'année ; & en Angleterre, il n'y en a que sur la fin d'Octobre. Les *mésanges* font leurs nids dans les creux des arbres, & donnent plusieurs petits. Elles vivent de vers & font la guerre aux abeilles, elles aiment le chenevis & les noix. Ces oiseaux ne sont point rusés, ce qui en rend la prise plus facile. Quand on en veut prendre, il faut

Digitized by Google

avoir une *méſange* dans une cage ; & aller dans un endroit où il y a beaucoup de *méſanges*. On y met bas la cage garnie de gluaux bien enduits ; & on ſe retire à l'écart, de façon qu'on ne ſoit pas vu : alors ces oiſeaux amoureux de leur eſpéce, volent autour de la cage, ſe perchent ſur ce qu'ils y trouvent, & ſe prennent à la glu. Il y en a qui, au lieu de *méſanges*, contrefont la voix de ces oiſeaux, ſe cachent dans une loge faite de feuillages, & la garniſſent dans le deſſus de pluſieurs gluaux, puis faiſant agir leur ruſe, les oiſeaux y prêtent l'oreille, volent à la loge, & donnent dans le piége. On les prend auſſi à la *reprenelle*, comme les merles & les geais. Il faut que l'arrêt, qui eſt au bout du bâton, ſoit pointu, afin de l'ajuſter dans une noix à demi-caſſée, ou un bout de chandelle, & que cette machine ſoit plus foible à proportion.

MESESTIMER, *en terme de négoce*, c'eſt mépriſer & faire peu de cas d'une marchandiſe.

MESOFFRIR, *dans le même terme de négoce*, c'eſt faire des offres déraiſonnables, & bien au-deſſous du véritable prix que vaut une marchandiſe.

MESQUIS : des bazanes paſſées en *meſquis*, ſont celles qui ont été paſſées avec du redon, au lieu de tan.

MESSAGER ; celui qui eſt commis par autorité publique pour porter les marchandiſes, hardes & paquets des particuliers, & pour fournir des chevaux & autres ſortes de voitures, aux perſonnes qui veulent, dans leurs voyages, ſe ſervir de leurs miniſtéres, pour les prix & aux clauſes & conditions réglées par les patentes de leur établiſſement, & exprimées dans les pancartes qu'ils ſont obligés de tenir affichées dans leurs bureaux.

Il y avoit autrefois pluſieurs ſortes de *meſſagers* en France qui partoient de Paris pour les provinces, & qui voituroient & conduiſoient les hardes, marchandiſes & perſonnes juſques aux extrémités, & preſque dans toutes les villes du royaume. Le roi avoit ſes *meſſageries*, l'univerſité les ſiennes ; des ſeigneurs & particuliers étoient auſſi propriétaires de quantité d'autres *meſſageries*. *Louis XIV*, ſur la fin de 1676, ordonna le rembourſement de la finance aux particuliers propriétaires de ces *meſſageries*, & la ſubrogation aux baux de celles appartenant à l'univerſité de Paris, en faveur du fermier général des poſtes de France, auxquelles elles furent réunies. Toutes les *meſſageries* ont été conſidérées depuis ſur le pied de *meſſageries royales*. Ce fut en conſéquence de cette réunion, que fut donné, en 1678, un nouveau réglement général pour les fonctions des *meſſagers*, *maîtres des coches & carroſſes*, *voituriers-rouleurs* & autres. C'eſt ce réglement qui s'obſerve aujourd'hui, avec quelques changemens. Il conſiſte en vingt-un articles qu'on peut lire dans le *Dictionnaire de commerce*.

MESSALINES, nom de toiles fabriquées en Egypte, & qui ſe vendent au Caire & à Alexandrie.

MESSIER ; c'eſt un homme commis à la garde des fruits de la terre, au tems de la moiſſon & des vendanges.

MESTRE DE CAMP : nom donné par les fleuriſtes à une tulipe colombin, couleur d'agriote & blanc.

MESURAGE, action par laquelle on meſure. On le dit auſſi de l'examen qu'on fait, ſi la meſure eſt bonne..... *Meſurage* eſt auſſi le droit que les ſeigneurs prennent ſur chaque meſure, auſſi-bien que des ſalaires qui ſe payent à celui qui

Digitized by Google

meſure. Les bleds, qui s'achetent dans les marchés, doivent le droit de *meſurage*; mais ceux qui s'achetent dans les greniers, n'en doivent point, parce qu'on y fait ſoi-même le *meſurage*, ſans être obligés d'y appeller les officiers des ſeigneurs. Ce droit s'appelle auſſi *minage*.

MESURE: on entend par ce mot tout ce qui peut ſervir de régle pour connoître & pour déterminer la grandeur, l'étendue, ou la quantité de quelques corps.... La *meſure* des longueurs eſt la *ligne* ou le *grain d'orge*, le *pouce*, le *pied*, la *toiſe* qui, multipliés, compoſent, ſuivant leur valeur, les pas géométriques & communs; & les perches ſont auſſi multipliés par arpens, milles, lieues, &c. Les *meſures* de longueurs ſont auſſi celles des étoffes, toiles, rubans & autres ſortes de marchandiſes.

Ces *meſures* ne ſont pas les mêmes dans divers états, ni même ſemblables dans les provinces d'un même état, & les villes d'une même province. A Paris, & dans la plûpart des provinces de France, on ſe ſert de l'aune qui eſt auſſi en uſage à Amſterdam & dans toute la Hollande, en Flandres, dans le Brabant, dans une partie de l'Allemagne, à Stockholm, & dans les autres villes de Suéde, à Dantzick, Hambourg, à Breſlau, Saint-Gal, Genève, Francfort, &c. Toutes les aunes n'ont pas la même proportion & la même longueur. Voyez *Aune*, *tome I*, *page* 129.

La *canne* eſt la *meſure* du haut & bas Languedoc, particuliérement de Montpellier & de Toulouſe, de Marſeille & de la Provence, de la Guienne, d'Avignon, de Naples & de Sicile.... La *braſſe* eſt celle de Bologne, Modene, Veniſe, Florence, Lucques, Milan, Bergame, & Mantoue.... Le *raz* eſt la *meſure* de Turin.... Le *cavedos* & le *veras*, celles de Portugal..... La *barre*, celle d'Arragon, Caſtille, Valence.... Le *pan*, ou *empan*, auſſi appellé *palme*, celle de Genes où l'on ſe ſert auſſi de la *canne*.... Le *pieq*, celle de Conſtantinople, du Caire, de Roſette, Smyrne, Seyde, Alexandrette, Alep, Alexandrie, l'iſle de Cypre, & dans toutes les Echelles du Levant.... L'*arcin* & la *coudée* ſont les deux *meſures* de longueur des Moſcovites, il faut trois *coudées* pour deux arcins..... Le *cabre* eſt la *meſure* de la Chine.... La *gueze*, celle de Perſe & de quelques états des Indes.... Le *vare*, celle de Goa & d'Ormus.... Le *cando* ou *candi*, celle d'une partie des Indes, ſur-tout du royaume de Pégu, &c.

Pour les *meſures* des liqueurs, comme vin, eau-de vie, vinaigre, verjus, biere, huile, & autres corps fluides, elles ſont à Paris, & dans une partie du royaume, à commencer par la plus petite, le *poſſon* ou *poiſſon*, le demi-ſetier, la chopine, la pinte, la quarte ou le pot, dont, en le multipliant, on compoſe les quartauts, demi-queues, muids, queues, tonneaux.

A Mâcon, Dijon, Nuits, Blois, Orléans, ce ſont des *queues*; des *demi-queues* en Champagne; des *pipes* ou *buſſards* en Anjou; des *millarolles*, en Provence; des *tonneaux* & des *barriques* à Bourdeaux & dans toute la Guienne; des *poinçons* à Nantes.

L'Angleterre a des *tonneaux*, des *barriques*, des *firkins*, des *hilderkins*, & des *hoghsheads* pour *meſures*. Amſterdam & la Hollande, les *mingles*, les *viertel* ou *verges*, les *ſtekamts*, ou *ſtekamens*, les *ankers*, l'*aem*; & pour les huiles, la *tonne*.... L'Eſpagne des *bottes*, des *robes*, des *ſommiers* & des *cartauts*.... Le Portugal des *bottes*, des *almades*, des *cavadas*, des

Digitized by Google

quatas; & pour l'huile, des *alquiers*, nommés *cantars*.... A Rome on *meſure* les liqueurs à la *brante*, aux *rubes* & aux *bocals*..... A Florence, au *ſtar*, au *baril* & aux *fiaſquis*.... A Vérone, à la *brante* & aux *baſſées*..... A Veniſe, à l'*emphora*, à la *botte*, au *bigot*, à la *quarte* & au *liſ chauffera*.... A Ferrare, au *maſſilly* & au *ſechis*..... Dans la Calabre & dans la Pouille, au *pignatolis*, au *ſtar*, & à la *ſalme*..... A Tripoli les *meſures* des liquides ſont les *roſolis* & les *matuli*.... A Tunis les *matara* & les *rotolis*.

Dans preſque toute l'Allemagne le *feoder* eſt la *meſure* dont on ſe ſert pour les liquides; mais il n'a pas les mêmes augmentations ou les mêmes diminutions dans tous les divers états des princes & des villes libres qui la partagent. En quelques lieux le *réoder* eſt au-deſſus du *féoder*, & l'*ame* au-deſſous. Cette derniere ſe diviſe en *fertels* & en *maſſens*.

Les *meſures* rondes qui ſervent, en France, à meſurer les grains, les graines, les légumes, les fruits ſecs, la farine, le ſel, le charbon, &c. ſont le *litron*, le *boiſſeau*, le *minot*, & leurs diminutions. De deux *minots* on compoſe la *mine*, de deux *mines*, le *ſeptier*, de pluſieurs *ſeptiers*, ſuivant les lieux, le *muid* ou le *tonneau*.

A Paris, Soiſſons, Toulouſe, Narbonne, Calais, Abbeville, & autres lieux de France, on compte par *ſeptiers*; à Agen, Clerac, Tonneins, Tournon, Valence, par *ſacs*; à Amboiſe, Blois, Tours, la Rochelle, Bordeaux, Avignon, par *boiſſeaux*; à Beauvais, Breſt, Nantes, Saint-Malo, &c. par *tonneaux*; à Quimpercorentin, Concarneau, Pont-Labbé, par *razes*; à Aires, Lille, Dunkerque, Oſtende, par *raziers*; à Marſeille, Toulon, Candie, & quelques iſles de l'Archipel, par *charge*; à Rouen & à Orléans, par *muid*; à Mâcon & à Lyon, par *ânée*; à Dieppe, par *mine*; à Auxonne, par *émine*; à Vanne & Avray, par *tonne* & par *perrées*; à Morlaix, par *quartier*; à Verdun, par *bichet*; en Dauphiné & en Breſſe, par *quartal*; en Franche-Comté, par *pénel* ou *pénaux*; à Mezieres, par *ſivadiere*, &c. Les *meſures* des corps ſecs des pays étrangers ſont réduites, par exemple, à Naples ſur le pied du *tomole*; à Seville ſur celui de l'*anagros*; à Tongres, par *meddes*; à Anvers, par *vertels*; à Amſterdam, Dantzicg, Konisberg, en Pologne, en *leth* ou *lath*. Il y a le *ſtaro* de Veniſe, le *ſanegue* de Cadix, de Saint-Sebaſtien, de Bilbao, en Eſpagne, le *ſchepel* de Hambourg, l'*alquier* de Lisbonne, les *conques* de S. Jean de Luz, & de Bayonne; le *galon*; le *pech*, le *comb*, le *carnock*, & la *quarte* de Londres; le *chefford* de la Moſcovie, qui tient environ trois boiſſeaux, meſure de Rouen. On parle de toutes ces *meſures* à leurs articles particuliers. Pour connoître ce que peuvent contenir les tonneaux & autres vaiſſeaux à liqueurs, on ſe ſert du *bâton de jauge* & de la *verge*..... Le bois à brûler ſe *meſure* à la *corde*, à la *membrure*, à l'*anneau* & à la *chaîne*. La *meſure*, pour l'arpentage des eaux & forêts de France, eſt réglée à raiſon de *douze lignes* pour *pouces*, *douze pouces* pour *pieds*, *vingt-deux pieds* pour *perches*, & *cent perches* pour *arpent*: ceci ne s'obſerve que dans les *meſurages* des forêts du roi; pour les bois des particuliers, on ſuit l'uſage ordinaire des lieux où ils ſont ſitués.

Tous les négocians & marchands en gros & en détail, ſont obligés, par l'*ordonnance de 1673*, *art* 11, d'avoir chacun des *meſures étalon-*

Digitized by Google

nées. L'édit d'Octobre *1669*, règle l'étalonnage *des mesures* pour les *grains*, *graines*, *farines*, &c. & supprime les anciennes. Par sentence des prévôt des marchands & échevins, du 29 Décembre 1670, les *mesures de bois* doivent être ceintrées par le haut, & en-dehors d'un cercle de fer ou de tole forte, appliqué bord à bord du fût de la *mesure.*

Les marchands bouchers ont une masse ronde, en forme de cul de jatte, du poids de cinq livres & demie, dont ils se servent à *mesurer* les suifs de bœuf, de vache, de mouton & de brebis.

MESUREUR, c'est celui qui *mesure.* Les *mesureurs* à Paris sont des officiers de ville, établis en titre. Il y en a de plusieurs espéces qui forment des communautés différentes, suivant leurs fonctions particulieres. *Les* uns sont destinés pour mesurer les *grains* & la *farine*, les autres charbons de bois & de terre, les autres le sel; les autres l'ail, l'oignon, noix & autres fruits, & les autres la chaux, &c. Tous ces *mesureurs* ont le titre de *jurés-mesureurs.* Ils sont obligés, lors de leur réception, de jurer ou faire serment devant les prévôt des marchands & échevins, de bien & fidélement s'acquiter de leur charge.

Les *mesureurs* de grains & de farines étoient en titre d'offices. Ils ont été supprimés en 1719, & le roi a conservé leurs fonctions pour être exercées par soixante-huit commis *mesureurs.* Les droits de ces *mesureurs* sont fixés par l'édit du mois de Septembre de la même année, sçavoir une livre quatre sols par muid de farine; de douze sols par chaque muid de bled, de dix-huit sols par chaque muid d'orge, de vesce & de grenailles, & d'une livre quatre sols par chaque muid d'avoine; les petites *mesures*, à proportion. Ces *mesureurs* dépendent de la juridiction & de la police de la ville. Il doivent se trouver sur les ports, places & marchés pour y faire les fonctions de leurs charges, qui consistent non seulement à faire les mesurages des grains & farines, mais encore à les visiter pour connoître si elles sont bonnes, loyales & marchandes; & ils en doivent faire leur rapport aux prévôt des marchands & échevins. Ils sont encore tenus de tenir registre des lettres de voiture, du prix des grains, &c. & d'en rapporter les extraits au greffe de la ville. Ils ne peuvent prendre de la marchandise en payement de leurs droits; & il leur est défendu de s'associer avec les marchands pour faire le regrat, ni de s'entremettre en l'achat d'aucuns grains, s'ils n'ont avec eux le bourgeois acheteur.

L'établissement des *mesureurs de charbon* est ancien. Il en est fait mention dans les réglemens de police du roi *Jean*, en 1350; ils étoient en communauté sous *Charles VI.* Ces charges ont été supprimées en 1719. Ce ne sont plus que de simples commis nommés par les prévôt des marchands & échevins de Paris. Ils sont au nombre de vingt, & leurs droits sont deux sols par chaque voie de charbon de bois, composée de deux minots, & de quinze sols par chaque voie de charbon de terre. Ces *jurés mesureurs* ont droit de controller tous les charbons qui arrivent sur les ports, & d'en faire leur rapport au bureau de la ville, pour y faire mettre le prix sur les échantillons par les jurés porteurs ou leurs garçons. C'est à la chambre des *jurés mesureurs* que les marchands forains de charbon sont tenus de faire leur déclaration, & d'y représenter leurs lettres de voitures pour y être enregistrées.

Digitized by Google

Les fonctions, droits & priviléges des *meſureurs de ſel* ſont réglés par le chapitre 25 de l'ordonnance de la ville de Paris, de 1672. Leurs principales fonctions ſont de faire les meſurages des ſels dans les greniers & bateaux ; de faire l'épalement ou étalonnage des *meſures* de bois, deſtinées, tant pour le ſel que pour les grains, graines, fruits, légumes, &c. ſur les étalons de fonte ou *meſures*, & matrices originales qu'ils gardent dans une chambre particuliere qu'ils ont à l'hôtel de ville, de compter les marchandiſes de ſalines, lorſqu'elles ſe déchargent des bateaux ; de tenir regître, tant des quantités des marchandiſes qui s'enlevent, que des noms des charretiers qui en font les voitures, & d'aller une fois l'an en viſite chez les marchands qui font le regrat des marchandiſes de grains, graines, farines, fruits & légumes pour connoître ſi les *meſures*, dont ils ſe ſervent, ont été bien & dûement étalonnées & marquées à la lettre de l'année, & ſi elles n'ont point été altérées ou corrompues.

Les *jurés-meſureurs* & *viſiteurs* d'ail, d'oignon, noix, noiſettes, châtaignes & autres fruits, ſont tenus d'avoir des *meſures* de la contenance, marquées à la marque de l'année pour meſurer toutes ces ſortes de marchandiſes qui ſe vendent au minot, & les regratiers qui veulent vendre au-delà du boiſſeau, ſont obligés d'appeller les *jurés-meſureurs*.

Les officiers des *jurés-meſureurs de chaux* ont auſſi été reformés en 1719 ; leurs fonctions ſe font par des commis nommés par les prévôt des marchands & échevins. Ils doivent empêcher qu'il ne ſoit expoſé en vente aucune chaux, qu'elle ne ſoit bonne, loyale & marchande, & que le prix n'en ait été réglé par les prévôt des marchands & échevins duquel ils ſont obligés d'informer les acheteurs. Il eſt défendu à ces *jurés-meſureurs de chaux* de faire aucun commerce de cette marchandiſe. Leurs droits ſont de quinze ſols par muid de chaux, compoſé de quarante-huit minots, & pour les *meſures* au-deſſous, à proportion. Ces commis meſureurs, contrôlleurs & porteurs de chaux ne ſont qu'au nombre de deux, conformément à l'arrêt du conſeil d'état du roi, du 12 Septembre 1712.

Il y a auſſi des *meſureurs de plâtre*, nommés plus ordinairement *toiſeurs*. Ils ſont tenus d'avoir de bonnes *meſures*, & d'empêcher qu'il ne ſoit vendu aucun plâtre défectueux. Ces charges, comme les précédentes, ont été ſupprimées en 1719, & ne ſont plus exercées que par des commis, dont les fonctions ſont les mêmes que ceux des meſureurs en titre d'offices, réglés par l'article 2 du chap. 29 de la même ordonnance de la ville de 1672.

Les *jaugeurs* ſont les meſureurs de futailles ou tonneaux à liqueurs. Voyez *Jaugeurs*. Les *mouleurs de bois*, ſont des meſureurs de bois à brûler. Voyez *Mouleur de bois ;* & les auneurs de toile & d'étoffes de laine, ſont les meſureurs de ces ſortes de marchandiſes. V. *Auneur*.

METAIRIE ; c'eſt une certaine quantité de terres labourables qu'on donne à exploiter, ou qu'on exploite ſoi-même. Les meilleures *métairies* ſont celles où il y a des pâturages pour nourrir des beſtiaux, des enclos proche la maiſon, afin de pouvoir élever des bêtes à cornes, ce qui eſt le profit du maître & du métayer. On n'appelle guères *métairies* un fonds de pluſieurs terres, lorſqu'il n'y a point de maiſons qui en dépendent. Ce qu'on appelle *métairie* dans quelques provinces, s'appelle dans d'autres *ferme*, *do-*

Digitized by Google

maine, *grange*, *baſtide*, *cheſal*, *cloſerie*, &c. Celui qui fait valoir des terres, ſoit à prix d'argent, ſoit à moiſſon ou à moitié fruits, ſoit comme domeſtique, au profit du maître, eſt nommé *métayer*.

METAL, corps *dur*, *ductile* & *fuſible*; ceux qui s'en tiennent à cette définition de métaux n'en connoiſſent que ſix, l'or, l'argent, le plomb, l'étain, le fer, le cuivre; les chymiſtes y ajoûtent le *vif-argent* ou *mercure*, quoiqu'il ne ſoit ni dur ni ductile. Le biſmut eſt une eſpéce de *métal* ou de *demi-métal* découvert en Bohéme, qu'on prétend tenir le milieu entre le plomb & l'étain. Le *regule d'antimoine* & le *ſputer* paſſent auſſi pour demi-métaux.

Les fondeurs entendent par *métal* du cuivre mélangé propre pour la fonte.... Les potiers d'étain appellent *métal* une ſorte d'étain allié de régule d'antimoine, d'étain de glace & de cuivre rouge.... *Métal de prince* eſt un cuivre extrêmement rafiné, & rendu propre à recevoir le poli, & la dorure au feu, par le mélange de quelque minéral; c'eſt une eſpéce de *tombac françois*, dont on fait des tabatieres, des étuis, des boucles à ſouliers & à manchons, & autres bijoux.

METEIL, bled moitié ſeigle, moitié froment. Le meilleur froment biſe toujours d'année en année, & devient enfin *méteil*. Le bled de dîme eſt du *bled de méteil*; le *gros & bon méteil* eſt celui qui eſt plus gros ou plus fort de froment que de ſeigle. Le *petit méteil* eſt celui qui eſt plus maigre ou plus fort de ſeigle que de froment. On fait du pain de *méteil*. Voyez *Pain*.

METELINE : nom que *Morin* donne à une anémone, qui eſt d'une iris ſale, mêlé de verd & d'incarnat.

METI, arbre du Mexique, eſpéce d'aloës, appellé, par les Mexicains, *kurata*, ou *maguci*.

METIER; c'eſt, en général, toute profeſſion que l'on exerce; mais dans une ſignifications plus préciſe, il ne ſe dit que de la profeſſion & de l'exercice des arts méchaniques; dans le premier ſens la guerre eſt le *métier* de la nobleſſe, & l'étude celui des gens de lettres; dans l'autre ſens tous les différens arts qui occupent tant de diverſes ſortes d'ouvriers & d'artiſans, ſont autant de *métiers*. Les communautés des *arts* & *métiers*, ſont des ſociétés de chaque eſpéce de ces artiſans & ouvriers qui, unis enſemble, ſe conduiſent par les mêmes ſtatuts & réglemens, & ont les mêmes officiers. Les gens de *métier*, qui ſont des ouvriers, communément nommés *artiſans*, ſont diſtingués par-là des marchands. Il y a cependant pluſieurs de ces gens de *métier* à qui leurs ſtatuts & les lettres-patentes des rois donnent la qualité de marchands.

METIER, ſe dit auſſi des établis, chaſſis & autres machines que les ouvriers inventent pour faciliter le travail de leurs ouvrages. Il y a des *métiers* pour les étoffes d'or, d'argent, de ſoie, de laine, de coton, de fil, &c. d'autres pour les ouvrages de bonneterie, de tapiſſerie, de paſſementerie, & de rubannerie. La déclaration du roi, du 19 Août 1704, défend de ſaiſir les *métiers*, outils & inſtrumens ſervant aux manufactures.... Etablir, dreſſer, monter un *métier*, c'eſt, chez les manufacturiers d'étoffes de ſoie, laine, fil, coton, &c. mettre les fils qui doivent ſervir à la chaîne ſur les enſubles & enſubleaux, ſuſpendre les liſſes, placer les marches, lire le deſſein, & enfin diſpoſer toutes choſes pour mettre le fabriquant en état d'employer la trême & de travailler à l'étoffe.... *Métier bâti* & *métier ouvrant*, eſt

Digitized by Google

un *métier* qui travaille actuellement. Le premier ſe dit à cauſe de la chaſſe ou peigne, dont l'ouvrier ſerre & bat la trême qu'il a jettée avec la navette entre les fils de la chaîne. Le ſecond vient de l'ancien mot *ouvrer*, qui veut dire *travailler*... Un *métier* à dévider les ſoies eſt une machine avec laquelle on file & dévide les ſoies qu'on tire immédiatement de deſſus les cocons.

METL, c'eſt un arbre du Mexique, dont le tronc rend, par inciſion, une liqueur agréable à boire, & qui, en la faiſant bouillir, ſe convertit en miel.

METOPIUM, arbre, eſpéce de ferule, d'où diſtille la gomme ammoniac. Il croît dans les ſables de la Libye.

METRICOL, ou METRICOLI, poids dont on ſert à Goa, pour peſer les drogues de la médecine.

METTRE, terme qui a pluſieurs ſignifications dans le commerce.... *Mettre à couvert*, ſe dit, en mauvaiſe part, d'un négociant qui a ſequeſtré ſes meilleurs effets pour faire une banqueroute frauduleuſe.... *Mettre*, ſe prend quelquefois pour s'enrichir : dans ce ſens on dit, Tel marchand a bien *mis dans ſa bourſe*. On le dit auſſi, en mauvaiſe part, pour taxer un homme d'avarice ; *il met ſou pour ſou*.... *Mettre*, ſignifie auſſi empaqueter, emballer. On dit, Il faut mettre telle piéce d'étoffe dans la toile, pour dire, *il faut l'emballer*.... *Mettre*, ſignifie auſſi dépenſer, avancer dans une entrepriſe de commerce : en ce ſens on dit, *j'ai mis* cent mille écus dans cette partie de commerce : je ſuis las de *mettre* & d'avancer ſans rien toucher.

METTRE, a encore d'autres ſignifications parmi les artiſans & les maîtres des communautés des arts & métiers..... *En terme de tanneurs*, *mettre* les cuirs en retraite, c'eſt les retirer du plain, ou de la foſſe au tan, pour quelques jours, afin d'empêcher qu'ils ne ſe corrompent. Les hongreurs diſent qu'ils *mettent* les cuirs en retraite pour prendre nourriture, lorſqu'ils les laiſſent tremper quelques jours dans la cuve où l'on a jetté l'eau dont on s'eſt ſervi pour les fouler... *Mettre les peaux en chaleur*, c'eſt, *en terme de chamoiſeurs*, faire des monceaux ou tas de vingt douzaines de peaux de mouton & chevres paſſées en huile qu'on enveloppe de couvertures de laine pour les échauffer, afin que l'huile qui eſt dedans puiſſe perdre toute ſa force..... *Mettre* en galle, *mettre* en paſtel, *mettre* en noir, *mettre* en écarlate. Voyez *Teinture*.

METTRE BAS, *en terme de chaſſe-vénerie*, c'eſt ce que fait le cerf, au printems.

MEUBLES : en juriſprudence on diſtingue les *meubles* & les *immeubles*, parce que les *immeubles*, en général, ſont ſuſceptibles d'hypotheque, & qu'ils reçoivent d'ailleurs accidentellement la qualité de propres ; dont les poſſeſſeurs ne peuvent diſpoſer, par teſtament, que d'une partie, ſuivant la plûpart des coutumes, au lieu que les *meubles* ſont réputés acquêts dans tous les pays, & qu'ils forment toujours des biens libres, qui ne ſont ſuſceptibles d'hypotheques que quand la loi municipale les y ſoumet, comme en Bretagne, en Normandie, dans les pays de droit écrit, &c.... La vaiſſelle d'argent, les pierreries, les deniers comptans, linge de toute eſpéce, habits, uſtenſiles de cuiſine, actions qui réſultent des billets, promeſſes, obligations, arrérages de rentes, chevaux, équipages, beſtiaux & troupeaux, tout cela eſt réputé *meuble*. Il y a quelques coutumes où

Digitized by Google

les beſtiaux d'une métairie ſont cenſés faire une partie du fond, & par conſéquent *immeubles*.... Le legs de *meubles*, dans un teſtament, ne comprend pas tous les effets mobiliers, mais ſeulement les *meubles meublans*.... Les revenus des terres, maiſons & héritages ſont *meubles*, à moins qu'ils ne ſoient produits & échus depuis un bail judiciaire. En ce cas, ils ſont *immeubles*, & ils ſe diſtribuent par ordre d'hypotheque, comme le prix de l'*immeuble* même.... Le poiſſon dans l'étang, les pigeons dans le colombier à pied, les lapins dans la garenne ſont réputés *immeubles*; mais s'ils ſont en boutique, ils ſont *meubles*.... Le bois coupé, le bled, le foin, & autres grains fauchés ou ſciés, ſont *meubles*, encore qu'ils ſoient ſur le champ; mais ils ſont *immeubles*, quand ils ſont ſur pied & pendans à racines. Voyez, ſur les *meubles* & *immeubles*, la Juriſprudence actuelle de M. *Deniſart*.

MEUBLE, *en terme de jardinage & d'agriculture*, eſt une terre facile à labourer.

MEULE: on donne ce nom, dans les arts & métiers, à différentes matieres propres à des uſages qui ne ſe reſſemblent guères.

MEULES DE MOULIN, ce ſont des pierres dures & raboteuſes, taillées en rond, d'un pied environ d'épaiſſeur, & d'un diametre à volonté, avec un trou au milieu, appellé *œil*. Elles ſervent à écraſer les grains, pour en ſéparer la farine du ſon. Il y a dans chaque moulin deux *meules*. Celle de deſſus, appellée *meule mouvante* qui eſt mobile, c'eſt celle qui écraſe le grain par ſon mouvement. L'autre eſt fixe & s'appelle *meule giſſante* ou *gite*. Nous avons, en France, quantité de *molieres* d'où ſe tire cette ſorte de pierre, & il s'en fait un commerce conſidérable. La Brie en fournit beaucoup. Les rocailleurs ſe ſervent de ces ſortes de pierre pour incruſter & orner les grottes qu'ils dreſſent. Ils les taillent de diverſes figures, leur donnent diverſes couleurs, par le moyen du feu qui les rougit, ou par des eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris qui les rendent verdâtres.

MEULES *de couteliers & de taillandiers*; ce ſont des pierres de grais très-dures, & d'un grain fort ſerré. Les meilleures viennent d'Angleterre. On en trouve auſſi d'excellentes dans quelques molieres de France, principalement en Bourgogne. Les taillandiers & couteliers ont de grandes & petites *meules*; les petites s'appellent ſimplement *meules*; celles au deſſous *meuleaux* ou *œillards*; *meullardeaux* & *meullardes* les plus grandes. Les quincailliers en font le commerce à Paris. Les couteliers, les gagne-petits ont encore une *meule de bois* pour adoucir leur ouvrage: ils l'appellent *poliſſoir*. Ils s'en ſervent lorſqu'ils ont paſſé leurs couteaux, ciſeaux, &c. ſur celle de grais.

Les lapidaires ont des *meules* d'acier, d'étain & de bois, dont ils ſe ſervent, ſuivant les pierres qu'ils veulent tailler, & ſuivant que l'ouvrage s'avance..... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie appellent auſſi *meule*, ce qu'ils nomment ordinairement *grais*..... Les miroitiers-lunetiers ont des *meules* qu'ils tirent de Lorraine, ſur leſquelles ils arrondiſſent la circonférence des verres, des lunettes, & autres ouvrages d'optique.

MEULES, ou PAINS; ce ſont de certains fromages ronds & plats, qui viennent de Suiſſe, d'Italie & d'Angleterre, apparemment parce qu'ils reſſemblent, par leur épaiſſeur & leur diametre, aux *meules* des couteliers. Voyez *Fromage*.

MEULES, *en terme d'agricul-*

Digitized by Google

ture, eſt une pile, un tas de foin qu'on laiſſe quelque tems dans les prés pour mieux ſécher. Avant que de mettre le foin en *meule*, on le laiſſe ſécher en endain pour le ramaſſer en veillottes. On ne fait des *meules* que pour être plus à portée de les charger dans la charrette, lorſqu'on veut les charrier, & n'être point obligé de courir de *veillotte* en *veillotte* pour les ramaſſer. Il y a des pays où l'on met le foin en *meule* extrêmement gros; mais c'eſt pour reſter dans le pré où on en va prendre toute l'année, juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus. On fait auſſi des *meulons* de pailliers dans les baſſe-cours; & en beaucoup de lieux on laiſſe les grains en gerbe dans les champs, ſi proprement ajuſtés en *meulons*, qu'ils ne craignent point la pluie.

MEULE, *en terme de jardinage*, ſe dit du fumier, & ſignifie un amas, un tas de fumier chanci que les jardiniers trouvent en faiſant leurs couches, & qu'ils mettent enſemble pour avoir des champignons.

MEULE, *en terme de vénerie*, c'eſt le bas de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil qui eſt plus proche du maſſacre; c'eſt la fraiſe & les pierrures qui la forment.

MEULIERE, ou MOLIERE, carriere d'où l'on tire les pierres pour faire des *meules de moulin*; on le dit auſſi des lieux où ſe trouvent & ſe taillent toutes les diverſes meules à taillandier & à couteliers. Les taillandiers appellent *meulardeaux* & *molardeaux*, cette eſpéce de *meule*, dont ils ſe ſervent pour aiguiſer & afuter les outils de fer qu'ils forgent. Ils ont de petits & de grands *meullardeaux*. Les grands ont au-deſſous de quatre pieds, juſqu'à un; & les *meullardes*, ce ſont les plus grandes *meules* dont ils ſe ſervent. Elles ont au-deſſus de quatre pieds de diametre. Enfin ces mêmes taillandiers & les couteliers appellent *meullaux*, les moyennes *meules* à aiguiſer.

MEUNIER, c'eſt celui qui fait moudre les grains, qui tient & fait valoir un moulin. Voyez *Moulin*.

MEUNIER, poiſſon de riviere qui a pluſieurs noms, ſelon différent pays: on l'appelle *meûnier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou qu'il a la chair blanche; *têtard* ou *têtu*, parce qu'il a la tête groſſe; *vilain*, parce qu'il ſe nourrit de bourbe. Ce poiſſon eſt blanc moins ſur le dos, que ſous le ventre. Ses écailles ſont luiſantes. Il ſe nourrit de bourbe, d'eau, de petits animaux qui nagent ſur la ſurface des eaux. On le prend à la ligne, & on y met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve dans les champs, des grains de raiſin, ou une eſpéce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivieres. Il y en a qui garniſſent leurs hameçons de cervelle de bœuf. Ce poiſſon nage de compagnie, ce qui fait qu'on en prend beaucoup ou à la ligne ou au filet. Il y a une autre eſpéce de *meûnier*, dont les écailles ſont plus tranſparentes, un peu plus larges & plus déliées. Elles approchent de la couleur de l'argent. Il eſt ruſé, ce qui le rend difficile à prendre. Il entend, lorſque les pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reſte ſouvent entre les bancs de ſable qui s'amaſſent dans les rivieres, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet; c'eſt ordinairement au mois de Mai que cette pêche commence à être bonne. Le *meûnier* ſe fert en étuvée, comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril; & on la mange à la ſauſſe blanche.

MEURIER. Voyez *Murier*.

MEUTE, *en terme de chaſſe*,

eſt un aſſemblage de tous les chiens courans, & les premiers qu'on lâche contre le cerf lancé..... *Meute*, ſe dit auſſi d'une troupe de cerfs, & quelquefois du gîte. Les oiſeliers appellent *meute*, un oiſeau attaché à quelque bâton ou corde, dont ils ſe ſervent pour faire approcher les autres des filets.

MEZELINE, petite étoffe, autrement appellée *ligature* ou *brocatelle*. Voyez *ces mots*.

MEZEREON, ſorte de lauréole femelle; plante, dit *Bradeley*, qui mérite d'être admiſe dans les parterres, parce que c'eſt une fleur baſſe, ou dans les quarrés des boſquets, à cauſe de ſes belles fleurs, & principalement dans un jardin d'hiver. Le *mezéréon* ſe plaît dans une terre franche. Il y en a de deux eſpèces, l'une a les fleurs rouges, & l'autre les fleurs blanches. Le premier eſt aſſez commun, l'autre eſt aſſez rare. Toutes les deux eſpèces ſont des plantes baſſes, qui rarement viennent à trois pieds de hauteur. Leurs tiges portent des fleurs en Janvier, qui ſont d'une odeur délicieuſe. Elles ſe multiplient de graine qu'on ſeme au mois de Mars. Les oiſeaux en ſont fort friands.

MI-DENIER; ce mot eſt en uſage au palais, pour déſigner l'action que l'un des conjoints a contre l'autre, ou ſes héritiers, pour répéter la moitié d'une ſomme commune, employée toute entiere à améliorer ou à augmenter l'héritage propre à l'un des deux. Voyez la *Juriſprudence actuelle*.

MICOCOULIER, grand arbre, gras, rameux, couvert d'une écorce unie & blanchâtre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'orme, mais plus longues, plus pointues, vertes par-deſſus, blanchâtres en-deſſous, rudes, dentelées en leurs bords: il porte des fleurs à cinq feuilles, diſpoſées en roſes, au milieu deſquelles ſont attachées pluſieurs étamines fort courtes. Il leur ſuccede des baies ſphériques, noirâtres, ſemblables à des ceriſes, mais plus petites, attachées à des queues longues, un peu charnues, d'un goût doux, aſſez agréable, ſous la peau deſquelles ſe trouve une ſemence oſſeuſe. Son fruit, ſes feuilles ſont propres à arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. On connoît, en Botanique, le *micocoulier* à fruit noir, & le *micocoulier* du Levant, qui ſont des plantes vulnéraires & aſtringentes.

MICROSCOPE, inſtrument qui groſſit, à la vue, extraordinairement les moindres parties d'un corps qu'on veut diſtinguer & découvrir. Il y a trois ſortes de *microſcope*, le *microſcope à tombeau*, qui ne groſſit pas beaucoup les objets, le *microſcope à trois verres*, & le *microſcope à liqueurs*, qui, monté d'une ſeule lentille, fait un fort bel effet. Voyez *Lentille*. Dans les *microſcopes à trois verres*, le premier s'appelle *oculaire*, le ſecond *verre du milieu*, & le troiſieme *lentille*. Ce ſont les marchands miroitiers-lunetiers qui font le commerce de *microſcope*. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

MIEL; c'eſt un ſuc en maniere de roſée, que les abeilles ſucent ſur les fleurs, avec la partie la plus ſubtile & la plus volatile de la roſée. Etant reçu dans leur eſtomac, il y fermente, & quand il commence à fermenter, elles le vomiſſent dans le fond de leurs alvéoles où ce ſuc acheve peu-à-peu de fermenter, juſqu'à ce qu'il devienne *miel parfait*. A meſure qu'il fermente, en vertu du principe qu'il a reçu dans l'eſtomac de l'abeille, les parties les plus groſſieres prennent la circonférence & font la cire. Voilà, en peu de mots, la génération véritable du *miel* & de

Digitized by Google

la *cire* : on tire le *miel* des gâteaux de trois sortes differentes. La premiere est celle du *miel vierge* qui coule de lui-même, sans expression & sans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on pose tout chauds, après les avoir rompus ou coupés sur une petite claie d'osier, ou sur une nappe suspendue par les quatre coins, sous laquelle on met un vaisseau bien propre pour recevoir le *miel*. Il y en a qui, sans se servir de claie, ni de nappe pour tirer le *miel vierge*, mettent les gâteaux sans les rompre les uns contre les autres, debout dans un panier, sur une poële dans un lieu fort chaud. On égratigne un peu les rayons, afin que le *miel* coule un peu plus promptement. Après que ce *miel vierge* a coulé, qui est incomparablement le meilleur & le plus délicat, on tire encore du *miel blanc* des gâteaux, d'où il vient, qu'on met légérement en presse ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce second *miel*, quoique blanc, n'est pas si bon, à beaucoup près, que le *miel vierge*. Il sent la cire. Ce second *miel* se tire par la presse sans feu, il est plus épais que le premier. Pour le tirer, on prend les gâteaux tous chauds & bien épluchés : on en remplit de petits sacs de toile claire, ronds & pointus, comme des chausses à hippocras : on les met dans une presse, & on en exprime le *miel* qui tombe dans un vaisseau, pour cela mis sous la presse. Ce second *miel*, mis dans des pots qu'on laisse découverts quelque tems pour qu'il fermente, se purifie & s'éclaircit, en poussant en dehors une écume qu'on ôte avec une cuiller propre ; & quand toute l'écume est en-dehors, on couvre les pots, & il ne faut que du papier. Le troisieme *miel* est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux & nouveaux, même ceux qui ont donné le *miel vierge* & les *couvains* : on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau qu'on fait tiédir, en remuant toujours. Quand ils sont tiédes, on en remplit de petits sacs, & on les presſure, comme on a fait pour le second *miel*. Il ne faut pas trop chauffer le *miel*. Il deviendroit noir & de mauvais goût, & il s'y mêleroit de la cire. Il n'y faut pas mettre aussi trop d'eau pour le chauffer, il en seroit moins bon.

Entre les *miels blancs*, celui de Narbonne, est le plus délicieux, à cause de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le pays ; quand il est pur, il est aussi dur que du sucre candi. Il y a des *miels blancs* qu'on fait aux environs de Paris, des jeunes essaims de l'année qu'on tire sans feu. Il le faut choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd, filant, d'un odeur douce, agréable, un peu aromatique, d'un goût doux & piquant. Celui qui surnage est le moindre. Comme le *miel jaune* a passé par le feu, qu'il emporte toujours un peu de cire, & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours *miel vierge* ; il est plus âcre, plus laxatif, & plus déterſif que le blanc ; c'est pourquoi on l'emploie pour les lavemens & les remedes extérieurs. Le *miel* commun, qui vient de Champagne, passe pour le meilleur des jaunes, parce le terroir y est sec, & les herbes fines & aromatiques. Le *miel* fait au printems, est plus estimé que celui qui a été fait en été, & celui d'été plus que celui d'automne, à cause de la force des fleurs. On préfere le blanc, ou le pâle, au plus foncé ; celui qui écume peu en bouillant, à celui qui écume beaucoup, l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le *miel* d'une médiocre odeur à celui qui est trop

Digitized by Google

ſenſible, ce dernier étant d'ordinaire ſophiſtiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle. Le *miel* eſt pectoral; il excite le crachat, il aide à la reſpiration, il raréfie la pituite groſſiere, il lâche le ventre.

Pluſieurs choſes contribuent à faire de bon *miel*, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles ſucent, & l'adreſſe des ouvriers qui y travaillent. Le *miel* eſt en uſage dans quelques alimens; mais il l'étoit beaucoup davantage avant l'invention du ſucre. Les anciens s'en ſervoient dans leurs ragoûts, leurs confitures & leurs boiſſons. Il eſt ſouvent préférable au ſucre, quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicateſſe du goût; car outre que c'eſt un amas de la ſubſtance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui poſſédent de grandes vertus, il eſt plus balſamique, plus pectoral & plus anodyn que le ſucre qui n'eſt que le ſuc purifié & épaiſſi du ſeul roſeau. Ce ſont les épiciers-droguiſtes qui vendent le *miel*.

MIGEAU, dans le Rouſſillon, & *migot*, dans le Languedoc, noms que le peuple de ces deux provinces donnent à la laine de la troiſieme ſorte que les Eſpagnols appellent *tierce*. Voyez *Laine*.

MIGNONNE, eſpéce de pêche, groſſe, ronde, rouge, farinée, & qui mûrit des premieres. Elle a le noyau très-petit. Sa chair eſt fine & bien fondante; mais ſon goût n'eſt pas toujours des plus relevés; quelquefois, dit *la Quintinie*, elle a quelque choſe de fade.... *Mignonne* eſt auſſi le nom d'une eſpéce de prune longuette, blanche & jaunâtre.

MIGNONNE, *en terme d'imprimerie*, c'eſt un corps de caracteres qu'on nomme *corps interrompu*. On range la *mignonne* entre le petit texte & la nompareille.

MIGNONETTE, eſpéce d'œillet, dont les feuilles de la fleur ſont découpées en petits filets qui forment une eſpéce de peluche. De ces ſortes d'œillets, il y en a de ſimples & de doubles.

MIGNONETTE, ſorte de dentelle de fil de lin, blanc, très-fine, très-claire, qui ſe fabrique ſur l'oreiller, avec des ciſeaux & des épingles, de même que les autres dentelles. Il ſe fait des *mignonettes* de pluſieurs deſſeins & hauteurs, mais les plus hautes ne paſſent pas deux ou trois pouces.

MIGRAINE, douleur aiguë qui afflige une partie de la tête, ſoit du côté droit, ſoit du côté gauche, & quelquefois qui n'occupe que le derriere, le devant ou le ſommet. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

MIL, ou MILLET, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'une coudée & demie, aſſez groſſes & noueuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du roſeau, larges de plus d'un pouce, & velues. Ses fleurs naiſſent en bottes ou en bouquets aux ſommités des tiges. Elles ſont compoſées chacune de pluſieurs étamines qui ſortent du milieu du calice, le plus ſouvent à deux feuilles. Il leur ſuccede des graines preſque rondes & ovales, luiſantes, de couleur jaune ou blanche. On emploie, dans quelques endroits, cette graine à faire du pain, qui chaud, eſt d'aſſez bon goût, mais qui eſt ſec, friable & de petite nourriture.

L'Orléanois, la Gaſcogne, l'Armagnac, le Bigorre, le Béarn, l'Eſpagne & l'Italie produiſent beaucoup de ce grain. Comme il pouſſe beaucoup de racine, il amaigrit beaucoup les terres, & il y croît beaucoup de méchantes herbes. On le

Digitized by Google

ſeme dans des terreins gras. Il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît cependant dans les terres légeres & ſablonneuſes, même dans les terres de ſable, pourvu qu'elles ſoient humides; mais les terreins pierreux, les fonds de craie & de marne ne lui conviennent pas.

Il y a trois ſortes de *millets*, le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous eſt le petit. Les Italiens l'appellent *miglio*. Il multiplie beaucoup, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux qui auront chacun leur épi bien garni. Il ne craint ni le froid, ni la neige, ni la pluie, ni les vents. Il mûrit quinze à vingt jours plûtôt que les autres eſpéces, & il n'effritte pas tant la terre que le *millet* à gros grain. Le *millet noir* croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite; c'eſt ce qui le fait diſtinguer; d'ailleurs ſa tige devient une fois plus haute, c'eſt pourquoi en ſarclant le petit, on coupe le grand qui le ſurpaſſe, & on le donne à la volaille pour l'engraiſſer. Le *gros millet*, ainſi nommé, à cauſe da la groſſeur de ſon grain, ſert à nourrir les oiſeaux. Il eſt d'un aſſez bon rapport, & ne craint point tant la ſéchereſſe que les autres; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une eſpéce de *millet* que les Béarnois appellent *milloques*, & les Italiens *manzores*. Il réuſſit fort bien dans les climats tempérés; mais il ne donne preſque point de grains, ſi on ne l'arroſe. Il y en a de deux ſortes; celui qui eſt le plus en uſage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obſcures. La paille du *millet*, principalement celle du noir, eſt bonne pour le bétail. On prétend que le bled ſemé dans un champ, dont la derniere dépouille a été en *millet*, n'eſt point du tout attaqué des vers; parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du *millet*, qui ſont reſtées en terre où elles lui fourniſſent à manger pour plus de deux ans; c'eſt pourquoi il y en a qui, au lieu d'arracher le *millet*, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Les marchands épiciers & grenetiers de Paris vendent la graine de *mil*, ou en coque, ou mondée de ſe coque. Celle en coque ſert à la nourriture de quelques oiſeaux. La mondée eſt une eſpéce de gruau en groſſe farine, employée, en médecine, à faire des cataplaſmes anodyns ou réſolutifs. La plus grande quantité de *mil* que l'on apporte à Paris, vient des environs de la forêt d'Orléans.

MILAN, oiſeau de proie. Il y en a de différentes grandeurs & plumages, le *milan roux*, le *milan royal*, noirâtre & blanchâtre, & le *milan de marais*, & autres.

MILANOISE, *en terme de fleuriſte*; c'eſt une anémone pertiguine qui fait de groſſes fleurs, dit *Morin*.

MILLE, nombre compoſé de dix fois cent, ou de cent fois dix. Il s'exprime par le chifre qu'on met à la quatrieme colonne des nombres, qui précéde celle des centaines. Ainſi l'on dit de ſuite, en nombrant de la droite à la gauche, *nombre*, *dixaine*, *centaine*, *mille*; puis l'on compte *dixaine de mille*, & *centaine de mille*. Si le chifre de la quatrieme colonne qui précède celui des centaines n'eſt que 1, il ne vaut ſimplement que *mille*; ſi c'eſt un 2, il vaut deux *mille*; ſi c'eſt un 3, trois *mille*; ſi c'eſt un 4, quatre *mille*. Il en eſt de même des autres chifres, ſuivant leur différente valeur.

MILLE-FEUILLE, plante ainſi nommée,

Digitized by Google

nommée, de la quantité des ſubdiviſions dans leſquelles chacune de ſes feuilles eſt partagée. Il y en a de pluſieurs eſpéces, la *mille-feuille blanche*, & la petite *mille-feuille*, nommée *ſtratiote*, & deux ſortes de *mille feuilles aquatiques*.

La *mille-feuille blanche* pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, velues, rameuſes. Ses feuilles ſont rangées ſur une côte, découpées menu, ſemblables à celles de la camomille, d'une odeur agréable, & d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naiſſent, à la cime des branches, en bouquets fort ſerrés; chaque fleur eſt radiée, blanche, ſoutenue par un calice cylindrique, compoſé de pluſieurs feuilles en écailles. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît des ſemences menues. Cette plante eſt vulnéraire, réſolutive, aſtringente: on s'en ſert pour toutes ſortes d'hémorrhoïdes, & les fleurs blanches. Elle croît aſſez communément ſur les côtes, dans les prés, & aux bords des grands chemins.

La *petite mille-feuille* croît dans les lieux raboteux, le long des ſentiers & des chemins; fleurit en Mai & en Août; eſt propre contre le flux de ſang, aux vieux & nouveaux ulcéres & aux fiſtules. La premiere des *mille-feuilles aquatiques* croît dans les lieux marécageux, & fleurit en Mai; l'autre eſpéce croît dans les prés gras & humides, & fleurit en Août. Elle eſt excellente pour les ulcéres invétérés & récens.

MILLE-GRAINE; c'eſt le *piment*, plante que *Tournefort* met parmi les eſpéces de patte-d'oie. Voyez *Piment*.

MILLE-PERTUIS, plante de deux eſpéces, l'une qui naît dans les lieux humides & cultivés, & fleurit en Août; l'autre naît dans les lieux cultivés & ſauvages, & fleurit en Juillet & Août. Le *mille-pertuis* pouſſe de grandes tiges, rondes, ligneuſes, rougeâtres & rameuſes. Ses feuilles ſont liſſes & nerveuſes, & n'ont point de queues; il paroît ſur ſes feuilles, lorſqu'on les regarde au ſoleil de petits points tranſparens, qui ſemblent autant de trous, d'où vient que quelques-uns appellent cette plante *herba perforata*. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des branches en grand nombre, jaunes, compoſées, chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe, & accompagnées de pluſieurs étamines de la même couleur. Ses ſemences ſont menues, un peu longues, de couleur obſcure, d'une odeur & d'un goût réſineux. Sa racine eſt dure, ligneuſe, couverte d'une écorce de couleur de buis. Le *mille-pertuis* eſt vulnéraire, déterſif, diurétique & fébrifuge. On en fait une huile excellente pour toutes ſortes de bleſſures, & qui eſt regardée comme un véritable baume, mis au rang des drogues médecinales, dont les marchands épiciers-droguiſtes font négoce.

MILLERAI, monnoie d'or du Portugal, du poids de ſix deniers, au titre de vingt-deux carats & demi, qui vaut un peu plus que la piſtole d'Eſpagne, mais qui n'a point de cours, & ne ſe reçoit qu'aux hôtels des monnoies pour être convertie en eſpéces courantes. Les *millerais* à la petite croix ſont, à proprement parler, des demi-*millerais* du poids ſeulement de deux deniers dix-ſept grains, mais d'un demi-carat à plus haut titre que le ſaint-Etienne; c'eſt à-peu près la demi-piſtole d'Eſpagne. Le *millerai* à la petite croix, à cinq livres dix ſols, eſt une monnoie de compte.

MILLEROLLE, meſure dont on ſe ſert en Provence pour la vente des vins & des huiles d'olives. La *millerolle* revient à ſoixante & ſix

pintes, mesure de Paris, & à cent pintes, mesure d'Amsterdam ; elle pese environ cent trente livres, poids de marc.

MILLET. Voyez *Mil.*

MILLIARD, nombre d'une grandeur extraordinaire, composé de mille millions. Il s'exprime par un chifre qui se met à la dixieme colonne des nombres, avec celle des centaines des millions ainsi l'on dit, en nombrant de suite de la droite à la gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, millions, dixaine de millions, centaine de millions, *milliards.*

MILLIASSE, se dit des nombres extraordinaires dans le détail desquels il est difficile d'entrer. Il y en a qui le mettent, dans les opérations d'arithmétique, au-dessus des *milliards.*

MILLIER ; c'est un nombre qui renferme en soi mille, ou dix fois cent choses d'une même espéce : on dit, un *millier* d'aiguilles, d'épingles, de cloux, d'ardoises, de tuiles, de fagots, de cotrets, d'osier, de paille, de foin. Quand on parle d'un *millier* de lattes, d'échalas ou de perches, on entend mille bottes de ces sortes de marchandises.... *Millier* est aussi un certain poids composé de dix quintaux, ou de dix fois cent livres, qui font en tout mille livres.... *Millier* se dit encore de la chose pesée, comme d'un *millier* de poivre, de laine, de plomb, d'étain, de fer, &c.... Un homme riche à *milliers*, est un homme extrêmement riche.

MILLION, nombre composé de mille fois mille, ou dix fois cent mille, ou de cent mille fois dix. Ce nombre se dénote par un chifre mis à la septieme colonne des nombres, qui est avant celle des centaines de mille : ainsi l'on dit, en nombrant de suite les chifres des sept colonnes de droite à gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, *million.* Un *million d'or* vaut trois *millions* de livres tournois, ou un *million* d'écus de trois livres tournois chacun.

MILMILS, sorte de toile de coton, qui vient des Indes orientales, dont les piéces ont vingt sept cobres de long, & un cobre & demi de large.

MI-LODS : on donne ce nom, au palais, aux droits seigneuriaux qui se payent par les possesseurs d'héritages roturiers à toutes les mutations de propriété, qui ne donnent pas lieu aux droits de *lods* & *vente.* Le droit de *demi-lods* n'est connu qu'en pays de droit écrit, & il se perçoit à raison du douzieme du prix de l'héritage. Voyez *la Jurisprudence actuelle ;* par M. *Denisart.*

MINAGE, droit que le roi prend en quelques endroits, par chaque mine de bled, seigle, avoine, ou autres grains qui se vendent dans les marchés ; c'est aussi quelquefois un droit de seigneur haut-justicier.

MINE, partie de terre où se forment les métaux, les minéraux, & même les pierres précieuses ; ainsi il y a des *mines* d'or, d'argent, de fer, de plomb, d'étain & de cuivre ; des *mines* d'antimoine, de vitriol, de cinnabre, d'arsenic ; des *mines* de diamans, d'émeraudes, de rubis, &c. Ceux qui ont une longue expérience du travail des *mines*, reconnoissent aisément les lieux où se trouvent les métaux & les minéraux, à l'inspection de quelques signes extérieurs. Les principaux sont la qualité des exhalaisons, la couleur des terres, la nature des eaux, quelquefois même la température de l'air & du climat.

La formation des métaux, des minéraux, & des autres corps que renferment les mines, est une chose

Digitized by Google

ſur laquelle chaque phyſicien raiſonne à ſa mode : les uns croient que les métaux, &c. ſont l'ouvrage de la chaleur du ſoleil qui opere au-dehors ; d'autres, des feux centraux qui agiſſent au-dedans, & d'autres penſent que c'eſt le froid qui les forme, & qui, uniſſant & reſſerrant certains ſucs, en fait ces précieuſes congelations. On nomme *filons* les veines de la terre, d'où ſe tire la matiere propre pour être fondue, & cette matiere ſe nomme *mine*. Les *filons* ſe trouvent à différentes profondeurs ; mais ils ne donnent du métal dans ſa maturité, du moins pour l'or & l'argent, qu'après qu'on a fouillé quarante-deux pieds. Les *mines* d'or & d'argent ſont celles du Pérou, & de la province de Chily, dans l'Amérique. L'Allemagne & l'Angleterre poſſédent pluſieurs *mines* d'étain ; le plus pur nous vient de Cornouaille, province d'Angleterre ; la Suéde nous fournit de l'excellent cuivre que l'on trouve dans les *mines* en terre ou en pierre. On le fait fondre au feu pour le décraſſer. Le fer eſt plus abondant en France, que par-tout ailleurs. Il ſe trouve dans des *mines* noirâtres, tantôt en pierres qu'on rompt ſous des pilons, tantôt mélangé de terre & de gros ſable qu'on jette dans une cuve platte, longue & large de dix pieds, & haute de deux, dans laquelle on fait paſſer une eau courante, en remuant continuellement le tout. Le plomb ſe trouve dans la terre, incorporé avec la pierre ; c'eſt-là ce qu'on appelle *mine de plomb*. On fait fondre cette *mine* dans des fourneaux faits exprès. Le plomb coule par un canal que l'on a fait au fourneau, & la terre demeure avec le charbon. La Hongrie & l'Eſpagne donnent le vif-argent, & les grandes Indes les diamans.

Les *mines égarées* ſont celles où l'on ne trouve que quelque *minerai* épars çà & là, ſans que les filons & les veines ſe rencontrent de ſuite, ou près les uns des autres..... Les *mines fixes* ſont celles où les filons ſont étendus en largeur & profondeur, de la maniere que les racines des arbres ont coutume d'être dans la terre ſans preſque d'interruption ; & les *mines rubes* ſont celles, dont le *minerai* ſe trouve ſur la ſuperficie des minieres, ſans avoir beſoin de les ouvrir bien profondément pour y travailler..... On nomme encore *mine* la *glebe* ou *pierre métallique* qu'on tire des *mines*, & dont, par le moyen du feu, on ſépare le métal. Ceux qui travaillent aux *mines*, l'appellent *minerai* ; & les chymiſtes, *marcaſſites*.

MINE DE PLOMB, *Plomb minéral, Plomb de mine*, & *Crayon* ; c'eſt une eſpéce de pierre minérale d'un noir argenté & luiſant, qui ſe trouve dans le *mines* de plomb, & qui ſemble du plomb qui ne ſeroit pas encore arrivé à ſa maturité. On en fait les crayons, dont les peintres ſe ſervent à deſſiner. Quelques ouvriers s'en ſervent auſſi dans leurs ouvrages. Il y a trois ſortes de *mines* de plomb, la fine, la commune, & la *mine* ou *crayon* en poudre. La fine eſt très-rare, & vient d'Angleterre. On la choiſit brillante & bien argentée, ni trop dure, ni trop molle, point graveleuſe, d'un grain ſerré & fin. On la ſcie aiſément, & on la réduit facilement en beaux & longs crayons. La *mine commune* ſe tire de Hollande : on ne la peut couper pour en faire des crayons ; elle n'eſt propre qu'à mettre des planchers en couleur, & à parer certaines marchandiſes de chauderonniers qui vendent du vieux. La *mine* ou *crayon* en poudre, eſt la *mine* de

Digitized by Google

plomb de l'une & l'autre ſorte, broyée & réduite en poudre impalpable. Il y a une *mine de plomb rouge* qui vient d'Angleterre, appellée *minium* par les épiciers droguiſtes ; elle eſt de quelque uſage en médecine, à cauſe de ſa qualité deſſiccative. Les peintres s'en ſervent, mais rarement. Ce ſont les potiers de terre qui en font la plus grande conſommation pour vernir leur poterie en couleur rougeâtre. Cette ſorte de *mine* n'eſt point un minéral. Elle eſt faite avec de l'alquifoux, ou plomb minéral, mis en poudre, & calciné au feu.

MINE, meſure de grains, de charbon, de chaux, ou autres choſes ſemblables qui contient deux minots ou la moitié du ſetier de Paris, ou ſix boiſſeaux.

MINERAL, corps foſſile, ainſi nommé, parce qu'on le tire des mines. A prendre le mot *minéral* dans ſa ſignification générale, il y en a qui n'en admettent que de deux ſortes : l'une eſt de ceux qui peuvent ſe fondre au feu & ſe forger ſur l'enclume ; ceux-ci ſont les métaux. L'autre eſt de ceux qui n'ont que l'une de ces deux propriétés, & ce ſont les *minéraux*, proprement dits. On compte parmi les *minéraux*, l'antimoine, l'émeril, la calamine, la manganèſe, le perigueux, le ſafre, le ruſma, l'orpiment, l'arſenic, le ſel gemme, le borax, l'alun, le vitriol, le nître, le ſoufre : le vif-argent, le biſmuth & le ſputer ſont les principaux *minéraux*. Voyez à leurs articles. De tous les *minéraux*, le vif-argent eſt celui qui approche le plus de la nature & de la qualité des métaux ; & ſi on le pouvoit rendre malléable auſſi facilement qu'on peut le fixer, il ne lui manqueroit rien pour être un vrai métal.

MINEURS : ce ſont les perſonnes qui n'ont pas encore atteint l'âge de majorité, fixée par la plûpart des coutumes de France, à vingt-cinq ans, & par quelques autres à vingt ans. En général, les *mineurs* ne peuvent contracter aucun engagement ; ils ne peuvent non plus, ni *eſter* en jugement, ni gouverner leurs biens, ſi ce n'eſt lorſqu'ils ſont émancipés, ou mariés, ou commerçans.

MINGLE, meſure des liquides en Hollande, qui peſe environ deux livres quatre onces, poids de marc, plus ou moins, ſuivant la peſanteur des liqueurs. Elle ſe diviſe en deux pintes, en quatre demi-pintes, en huit muſſies, & en ſeize demi-muſſies.

MINIERE. Voyez *Mine*.

MINIME, couleur d'un gris fort obſcur, en tirant ſur le noir, ou tanné. Elle eſt une des nuances du noir qui ſe fait comme les autres gris. La teinture des ſoies, laines & fils en *minimes*, ſe fait avec le fuſtel, le bréſil, le bois d'Inde, & la couperoſe.

MINISTERE PUBLIC ; ce ſont des magiſtrats, dont les principales fonctions ſont de veiller à la manutation de l'ordre public ; & c'eſt dans le *miniſtere public* ſeulement que réſide en France le droit de pourſuivre la punition des crimes qui intéreſſent l'ordre général de la ſociété.

MINIUM : les apothicaires & les peintres donnent ce nom à cette couleur rouge & vive, que nous appellons *vermillon*. Il ſe fait avec le cinnabre minéral, broyé dans l'eau-de-vie & l'urine.

MINORITE', âge où, ſelon les loix & les coutumes, l'on n'eſt pas en pouvoir de diſpoſer de ſon bien, Voyez *Mineurs* & *Majorité*.

MINOT, meſure ronde, compoſée d'un fuſt de bois ceintré par le haut, en dehors d'un cercle de fer, appliqué bord à bord des fuſts,

Digitized by Google

d'une potence de fer, d'une fléche, d'une plaque qui la ſoutient, & de quatre gouſſets qui tiennent le fond en état. Une ſentence des prévôt des marchands & échevins de ville, du mois de Décembre 1672, veut que le *minot* ait onze pouces neuf lignes de hauteur, ſur un pied deux pouces huit lignes de diametre, ou de large, entre les deux fuſts. Le *minot* ſert à meſurer les choſes ſéches, comme les grains, qui ſont le froment, le ſeigle, l'orge, &c. les légumes qui ſont les pois, les féves, les lentilles, &c. les graines, qui ſont le chenevis, le millet, la navette, le ſainfoin, &c. les fruits ſecs, qui ſont les châtaignes, les noix, &c. les navets, les oignons, les féves & le ſon. Le *minot* contient trois boiſſeaux: chaque boiſſeau deux demi-boiſſeaux, ou quatre quarts de boiſſeaux, ou ſeize litrons. Quatre *minots* font un ſetier, les douze ſetiers font le muid, & le muid quarante-huit *minots*. On meſure ras les grains, les légumes, les graines, farines, &c. L'avoine ſe meſure au double des autres graines, enſorte que le *minot* d'avoine doit contenir deux *minots* de bled, qui ſont ſix boiſſeaux, de maniere que le ſetier d'avoine eſt de vingt quatre boiſſeaux; & douze de ces ſetiers font un muid. L'avoine ſe meſure ras, de même que le bled. Le *minot* à chaux, comme le *minot* à bled, contient trois boiſſeaux. Le *minot* de charbon de bois ſe meſure charbon ſur bord, c'eſt-à-dire, qu'on laiſſe quelques charbons au-deſſus du bord du *minot*. Le *minot* de ſel ſe meſure ras avec la trémie; il contient quatre boiſſeaux. Le *minot* de ſel eſt étalonné ſur les matrices déposées au greffe de l'hôtel de ville de Paris.

MINOT, eſt auſſi une meſure de terre, qui eſt exactement un quartier d'arpent de Paris, qui doit ſe ſemer avec un *minot* de grain.

MINUTE, au palais, eſt l'original d'un acte authentique, qui doit perpétuellement reſter dans un dépôt public, & ſur lequel l'officier qui en eſt dépoſitaire, en délivre des expéditions ou des groſſes, aux parties intéreſſées.

MIOSTADE, eſpéce de ſerge qui ſe fabrique à Amiens. Il en vient auſſi d'Angleterre.

MIRABELLE, eſpéce de prune qui a la figure longuette.

MIRABOLAN, ou MIROBOLAN, petit fruit purgatif, dont les épiciers-droguiſtes & apothicaires font un grand commerce. L'arbre qui le porte, s'appelle *mirabolanier*; c'eſt une eſpéce de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit long & fort liſſe. Il y en a de rouges & de noirs: les uns & les autres ne quittent point le noyau. Ils ſont excellens en marmelade. L'arbre fleurit des premiers & en abondance; mais il noue avec peine. On le plante plûtôt au levant, qu'au midi, parce que cette derniere expoſition deſſéche conſidérablement le fruit, & le fait tomber, quand il noue. Les jardiniers doivent avoir un grand ſoin de couvrir de paillaſſons les *mirabolaniers*, pendant qu'ils ſont en fleur, parce que les brouillards & les pluies froides ſont alors très-dangereux pour la culture. Au reſte, on cultive les *mirabolaniers* comme les pruniers.

MIRER, *en terme de manufacture de draps*, ſignifie examiner, regarder à contre-jour une piéce de drap déployée & étendue ſur la perche, pour connoître s'il n'y a point de trous, de déchirures ou d'autres ſemblables tares ou défauts. Dans les grandes manufactures de draps, il y a des ouvriers, dont toute l'occupation eſt de mirer

Digitized by Google

ies draps, pour en découvrir les imperfections & les rétablir. Ces ouvriers se nomment ordinairement *rentrayeurs*. Les défauts qui se rencontrent aux draps, en les *mirant*, doivent être marqués à la lisiere avec un petit bout de ficelle, afin d'en avertir les bourgeois & les tailleurs, pour qu'on les puisse éviter dans la taille, ou coupe des habits.

MIRLICOTON, grosse pêche jaune, & de pavie jaune, qui pousse une tige jaune qui mûrit sur la fin d'automne.

MIRLIPOT, sauge infusée dans l'eau chaude que l'on prend quelquefois en guise de thé.

MIRLIROT, sorte d'herbe qui fleurit jaune, qui pousse une tige jaune, & qui a une odeur assez forte. Le *mirliror* vient dans les avoines & dans les terres fortes.

MIROIR ET MIROITIER. Un *miroir* est une superficie unie & fort polie, capable de recevoir les objets & de les représenter. Il se fait des *miroirs* de différentes matieres, de diverses formes, & à plusieurs usages. Pour les matieres les plus communes, ce sont l'acier poli, le cristal de roche, le verre, particuliérement celui qu'on appelle *glace à miroir*, & un composé de plusieurs métaux & minéraux, mêlés avec proportion, & fondus ensemble. Ce sont des *miroirs* faits de cette derniere matiere qui servent ordinairement aux opérations de l'optique. Il y a des *miroirs* plans, convexes, concaves, cylindriques, coniques, de figure pyramidale & à diverses faces. Les *miroirs* plans sont les plus en usage; ils servent à l'ornement des plus beaux appartemens, & aux toilettes des hommes & des femmes. Les autres *miroirs* de figures irrégulieres, ne sont guères propres qu'aux curiosités méchaniques des mathématiciens, sur-tout des opticiens. On donne divers noms aux *miroirs* de glace, suivant les endroits où ils se placent, dans les appartemens, ou suivant leurs usages. Les *trumeaux* sont des grands *miroirs* d'une ou plusieurs glaces, plus hauts que larges, qui se mettent pour l'ordinaire entre les croisées. Les glaces de cheminées ne sont différentes des trumeaux, que par le lieu où elles se mettent. Les glaces qui conservent le nom de *miroir*, se placent au dessus des tables des appartemens. Il y a des *miroirs* de toilette qui sont plus hauts que larges, & des *miroirs* de poche, qui sont très-petits, le plus souvent de figure ovale, enfermés dans des boëtes d'or, d'argent, d'écailles, &c. Les *miroitiers* composent, à Paris, une communauté, à laquelle ont été réunies celle des bimblotiers, avant le régne de Henri III, & celle des doreurs sur cuir, vers le milieu du régne de Louis XIV. Ces trois communautés réunies se nomment *maîtres miroitiers-lunetiers-bimblotiers*, doreurs sur cuir, garnisseurs & enjoliveurs de la ville, fauxbourgs, vicomté & prévôté de Paris. Quatre jurés gouvernent cette communauté; ils restent chacun deux années de suite en charge. Nul n'est reçu maître, s'il n'a fait chef-d'œuvre de l'un de ces trois ouvrages. Les fils de maître ne doivent que simple expérience; mais ils payent les droits du roi & des jurés. Chaque maître ne peut avoir qu'un seul apprentif, & l'apprentissage est de cinq années entieres & consécutives.

Les progrès & les découvertes des philosophes modernes, dans la partie des sciences qui regarde l'optique & l'astronomie, ont de beaucoup augmenté les ouvrages des maîtres miroitiers-lunetiers, à cause de la taille des verres, & de la

Digitized by Google

fabrique des *miroirs* de métal, dont les aſtronomes & les opticiens ont beſoin, les uns pour leurs expériences, les autres pour leurs obſervations céleſtes. C'eſt depuis ces découvertes qu'une grande partie des maîtres de cette communauté s'eſt fait une profeſſion particuliere des ouvrages d'optique, & ils prennent la qualité de *maîtres opticiens*. On travaille dans leurs boutiques, ſur le tour ou dans des baſſins, les verres, les *miroirs*, les tubes & autres choſes curieuſes qui concernent ces ſciences. Outre tous les verres qu'ils travaillent comme les oculaires & les objectifs, ſoit pour les lunettes ſimples, ſoit pour les téleſcopes ou lunettes de longues-vues, les microſcopes, &c. on trouve auſſi chez eux ces divers inſtrumens tout montés, auſſi-bien que les cylindres, cones, pyramides, polygones, lanternes magiques, *miroirs* ardens, priſmes, loupes, verres à facettes, enfin tout ce que l'art à pu inventer de curieux & d'utile dans l'optique.

Les outils & machines dont ſe ſervent les maîtres lunetiers-opticiens ſont le tour, les baſſins de cuivre, de fer ou de métal compoſé, les molettes, le rondeau de fonte ou de fer forgé, le compas ordinaire, le compas coupant, le gravoir, le poliſſoir, les ſpheres ou boules, les divers moules de bois pour faire les tubes, & enfin la meule de grais doux. Les matieres qu'ils emploient pour travailler leurs verres, les adoucir & les polir, ſont le grais, l'émeril, la potée d'étain, le tripoli, le feutre & le papier.

MIROIR DE VENUS; c'eſt une plante annuelle, dit *Bradeley*, qu'on peut mettre en bordure ou laiſſer venir par touffes. Elle fleurit à la même hauteur, & dans le même tems que la giroflée annuelle, & porte des fleurs violettes.

MIROTON, maniere d'apprêter certaines viandes ou poiſſon en gras ou en maigre: on en fait de pluſieurs façons qu'on ſert pour entrée.

MIRRHE, eſpéce de gomme qu'on met au nombre des parfums. Voyez *Myrrhe*.

MIRRE, poids dont les Vénitiens ſe ſervent pour peſer les huiles. Il faut quarante *mirres* pour faire le migliaro ou millier.

MIRTHE. Voyez *Myrte*.

MIRTHILLE. Voyez *Myrtille*.

MISE, *en terme de compte*, ſignifie *dépenſe*. On dit, *la miſe* de ce compte excede la recette de plus de la moitié, c'eſt-à-dire, que le comptable a dépenſé une fois plus qu'il n'a reçu. Les deux principales parties d'un compte ſont la *miſe* & la *recette*. Il y a la *repriſe* qui ſont les deniers comptés & non reçus..... *Miſe* eſt tout ce qui a cours dans le commerce. On le dit particuliérement des monnoies..... *Miſe* ſe dit auſſi pour une enchere qu'on met au-deſſus d'un autre dans une vente publique.

MISI, ou MISY; nom que les anciens donnoient à une eſpéce de matiere vitriolique minérale qu'on appelle aujourd'hui *chalcitis*. Voyez *Vitriol*.

MISSEIT, drogue propre pour la teinture qu'on cultive & qui croît dans l'Arabie. Les Européens n'en élevent que très peu; preſque toute cette drogue ſe conſomme à Surate & autres lieux où on l'emploie à l'impreſſion & à la teinture des toiles de coton.

MISSIVE. Voyez *Lettre miſſive*.

MITAINE, eſpéce de gant à l'uſage des femmes, qui n'a qu'un pouce & point de doigt, à la place deſquels eſt une petite patte ronde & volante, qui couvre ſeulement le deſſus des doigts de la main, le deſſous étant entiérement à décou-

Digitized by Google

vert. . . . On appelle encore *mitaines* certains gros gants, ordinairement de cuir, fourrés ou doublés d'une étoffe de laine chaude, dont les doigts ne ſont point diviſés, à la réſerve du pouce. Ces ſortes de *mitaines* ne ſervent guères qu'aux vieilles gens incommodés, aux goutteux & aux petits enfans pour leur tenir les mains chaudement. . . . . Ce qu'on appelle *mouffles* n'eſt autre choſe que des *mitaines* ſemblables à ces dernieres, ſi ce n'eſt que les *mouffles* ſont d'un cuir plus groſſier & plus dur, ſans fourrure ni doublure, & qu'elles ne ſe mettent aux mains, que dans les occaſions où l'on craint de ſe les écorcher ou piquer.

Les maîtres gantiers-parfumeurs de Paris font & garniſſent toutes ſortes de *mitaines*, & tous ouvrages ſervant à couvrir la main de telles étoffes qu'ils jugent à propos. Les marchands qui compoſent le corps de la mercerie ſont appellés, par leurs ſtatuts, marchands boutonniers-aumuliers-mitonniers, & le nom de *mitonnier* peut leur avoir été donné de ce qu'anciennement ils vendoient ou faiſoient des *mitaines* d'étoffes, qui étoient de la même forme & figure que les *mitaines* tricotées ou travaillées ſur le métier, qui ſont encore aujourd'hui une partie de leur négoce. Les marchands merciers peuvent vendre des *mitaines* & des gants; mais ils ne peuvent les tailler, les coudre ni les tricoter.

MITHRIDATE, ou MITHRIDAT, eſpéce de contre-poiſon, dont on attribue l'invention au fameux *Mithridate*, roi de Pont. Celui d'aujourd'hui eſt compoſé de bien d'autres drogues que celui dont parle *Pline* le naturaliſte. *Voyez* la compoſition dans l'Hiſtoire générale des drogues de *Pomet*.

MITRAILLE, vieux cuivre rouge ou jaune, rompu, briſé ou coupé par morceaux, qui n'eſt propre qu'à refondre ou à faire de la ſoudure.... *Mitraille* eſt auſſi du vieux fer, comme têtes de cloux, & autres menues ferailles, qui ſervent à charger les canons ou pierriers, particuliérement ſur les navires & bâtimens de mer. Il ſe fait de grands envois de *mitraille* dans tous les ports de mer où ſe font les armemens.... *Mitraille* eſt encore un terme uſité dans le commerce, & ſe dit de l'argent monnoyé qu'on envoie en baril par les voitures publiques; & en ce ſens, on nomme un baril de *mitrailles*, ce qui eſt un baril plein d'écus, de piaſtres, ou autres eſpéces, & ce, pour couvrir à ceux qui en pourroient meſuſer ſur la route, la vérité de ce qui eſt contenu dans ces barils.... Le peuple appelle auſſi *mitraille* la menue monnoie, comme ſous marqués, doubles liards, deniers, & autres ſemblables eſpéces de billon.

MITRE, *chez les couteliers*; c'eſt un petit rebord plat & rond qui, dans les couteaux de table, ſépare la lame d'avec la queue, qui ſert à les emmancher. Cette partie de couteaux ſe fait avec deux outils de fer, l'un appellé le *tas*, & l'autre la *chaſſe*.

MITRON, apprentif ou garçon boulanger. Parmi les compagnons de ce métier, on en diſtingue de trois ſortes. Le *mitron*, qui eſt le premier, le *geindre* qui eſt le ſecond, & l'*aide* qui eſt le troiſieme.

MITTE; c'eſt une ancienne meſure qui ſervoit à meſurer le ſel & le bled.

MOBILIAIRE, terme oppoſé à immeuble, & qui s'entend, *en terme de palais*, des meubles, biens, effets qui peuvent ſe tranſporter.

Digitized by Google

MOCA, espéce de séné très-mauvais, qu'on appelle *séné à la pique*.

MOCADE, ou MOQUETTE, étoffe de laine propre à faire des ameublemens. Voyez *Moquette*.

MOCHE, *soie en moche*; ce sont des soies qui n'ont point eu leurs apprêts, & qui ne sont pas teintes.... *Moche*, se dit aussi, dans le commerce du fil, de certains écheveaux de fils en paquets du poids de dix livres chacun. On les tire de Rennes en Bretagne. Voyez *Fil*.

MODE, *en terme de marchandise de détail*, se dit des étoffes nouvelles qui plaisent par leur dessein, leur couleur, & qu'on recherche avec empressement, mais qui bientôt cédent à d'autres étoffes qui ont l'agrément de la nouveauté. Dans tout ce qui entre dans le commerce des étoffes de laine, de soie, &c. pour les desseins & la couleur, le terme de *mode* est employé, soit pour les vêtemens, soit pour la parure, soit pour les ameublemens; & sur-tout pour les ajustemens des femmes, il y a des ouvrieres appellées *marchandes de modes*, qui sont en grand nombre à Paris & dans les principales villes du royaume, & qu'on ne connoissoit presque pas, il y a cinquante ans: elles ne sont occupées qu'à garnir les robes des femmes qui sortent des mains de la couturiere, qu'à monter leurs bonnets, & à en arranger les rubans. Les hommes ne suivent pas moins la *mode* que les femmes. Paris donne le ton à tout; & ce qui s'y présente dans un nouveau goût, passe bientôt dans les provinces, ensuite chez l'étranger. La *mode*, mere du luxe & de la vanité, est une branche du commerce où le marchand entendu, l'ouvrier & l'artisan industrieux, inventif & habile, trouvent de grands avantages.

MODELE, original qu'on se propose d'imiter. Les teinturiers du grand teint ont des échantillons de couleurs matrices qui leur servent de *modele*, comme des écheveaux de soie & de laine, sur lesquels se doivent faire les épreuves des teintures.... Dans les hôtels des monnoies, on appelle *modeles* des lames de cuivre qui servent à faire, dans la terre, dont sont remplis les chassis à couler les métaux fondus, les empreintes ou creux pour recevoir ces métaux.

MODELER; c'est faire un modele de cire, de plâtre ou de terre pour faire un ouvrage d'apprêt.... *Modeler*, se dit encore des moules ou creux que l'on fait d'après la bosse, pour y mouler des figures de plâtre.

MODENE; nom que l'on donne à une étoffe mêlée de fleuret, de poil, de fil, de laine ou de coton. Sa largeur est de demi-aune, ou demi-aune un seize, ou demi-aune moins un seize.

MOEDE, monnoie d'or, qui se fabrique en Portugal; c'est proprement la pistole, qui vaut deux mille *rès*. Il y a des *doppio moëda*, ou *doubles pistoles*, qui valent quatre mille *rès*, & des *demi pistoles* qui n'en valent que mille. Au dessus de la double pistole, les Portugais ont des espéces de quadruples qui valent cinq pistoles simples ou dix mille *rès*.

MOELLE, substance délicate, contenue dans le creux des os. Il y a des sortes de *moëlles* qui entrent dans le commerce des épiciers.... *Moëlle*, se dit aussi de la substance molle qui se trouve dans le milieu de quelques arbres & de quelques fruits.

MOELLEUX & MOELLEUSE, se dit des étoffes qui sont maniables, douces, bien travaillées & de bonne matiere. On dit, Ce drap est *moëlleux*

Digitized by Google

leux, il eſt bien fabriqué ; ces bonnets, ces bas ſont *moëlleux* ; ils ſont faits de pure laine de Ségovie.

MOELLON, ou BLOCAGE, pierre à bâtir, ou plûtôt des éclats ou morceaux de pierre de taille & libages, que les ouvriers ſont obligés de couper pour ſéparer les carreaux de pierre de la maſſe ou banc de la carriere. Le *moëllon* ſe vend & ſe meſure à la toiſe cube, chaque toiſe contenant deux cent ſeize pieds. .. Dans les manufactures de glace, on appelle *moëllons* des pierres qui ſervent à adoucir les glaces de petit volume. Il y en a de deux ſortes, les *moëllons d'aſſiette*, & les *moëllons de charge*. Les premiers ſont des pierres de liais d'environ deux pieds de long, de dix-huit à vingt pouces de large, de deux à trois pouces d'épaiſſeur, ſous chacune deſquelles eſt maſtiquée avec du plâtre, une des glaces qui doivent s'adoucir par leur mutuel frottement. Le *moëllon de charge* eſt la pierre commune, dont la pierre de liais eſt couverte pour lui donner plus de force au frottement. Ce *moëllon* eſt de la figure du *moëllon d'aſſiette*, mais épais & peſant, autant qu'il eſt convenable, pour qu'un ſeul ouvrier le puiſſe mouvoir & tourner de tous ſens ſous la glace de deſſous : quatre gros boutons, ou boules de bois placées aux quatre angles, ſervent à le tenir pour lui donner le mouvement.

MOELLONNIERE : c'eſt un outil de carrier, le plus petit & le dernier des ſix ſortes de coins, dont les carriers ſe ſervent pour couper la pierre. Il a dix-huit pouces de long, & peſe vingt à vingt-deux livres.

MOFUMA, grand arbre de la baſſe Ethiopie, eſpéce de liége, dont le bois eſt très-leger, & propre à faire des canots. On tire de cet arbre une ſorte de coton ou de laine, dont le tronc & les branches ſont couverts. On le file, on s'en ſert comme du chanvre. Cet arbre ſe plaît dans les lieux aquatiques, le long des rivieres.

MOHABUT : ce nom eſt donné à une toile de coton des Indes, de couleur jaune, dont la piéce eſt de ſept aunes & demie, ſur trois quarts de large.

MOHATRA, *Contrat Mohatra*, eſt un marché uſuraire, par lequel un marchand vend bien cher une marchandiſe à crédit, pour enſuite la retirer de l'acheteur à moitié, & même aux deux tiers de perte, argent comptant. Ce ſont ces ſortes de marchés qui ruinent la plûpart de la jeuneſſe de Paris, & deshonorent les marchands qui leur font faire des lettres de change du double des marchandiſes qu'ils leur ont livrées, & qu'ils font racheter par main tierce au plus bas prix. Ces *contrats mohatra*, ces *ſortes de lettres de change* ſont défendus par les loix eccléſiaſtiques & civiles.

MOIGNON, *en terme de jardinage*, eſt une branche d'arbre, raiſonnablement groſſe, taillée au ſecond & troiſieme œil. Une branche taillée de cette ſorte, eſt d'un grand ſecours à l'endroit où elle croît, & où il y a un grand vuide à remplir.

MOINE, *en terme d'imprimerie*, eſt une feuille mal imprimée, dont une partie n'a pas pris l'encre, de ſorte qu'elle eſt en partie blanche, en partie noire, & en quelque ſorte ſemblable à l'habit de certains *moines* ; ce qui lui a fait donner ce nom par les imprimeurs.

MOIRE, étoffe toute de ſoie, tant en trême, qu'en chaîne, qui a le grain fort ſerré ; c'eſt une eſpéce de gros de Tours, mais plus foible. On en fait de deux ſortes, l'une appellée *moire liſſe*, unie & ſans onde, l'autre *moire tabiſée*,

Digitized by Google

qui a des ondes. La différence de ces deux eſpéces de *moires*, c'eſt que la derniere paſſe à la calandre, & qu'on n'y met pas la *moire liſſe*. On fait encore des *moires* pleines, façonnées, figurées, qui ne ſont tramées que de laine, de poil, de fil ou de coton. Les *moires* qui ſe fabriquent à Paris, ſont fort eſtimées, & encore plus celle qui viennent d'Angleterre. Il vient des *moires* de la Chine, qui ſont peu de choſe. Les *moires*, ſuivant le réglement de 1667, doivent être fabriquées ou toutes de ſoie cuite ou en chaîne, poil, trêmes, ou broché, ou toutes de ſoie crue. Le même réglement pour la ville de Lyon, enjoint que les *moires* qui ne ſont pas toutes de ſoie, tant en chaîne, qu'en trême, mais qui ſont mélangées de poil, ſoie & coton, aient une liſiere de différente couleur que celle de la chaîne, pour être diſtinguées, & n'être pas vendues & priſes pour de pures ſoies.

MOISON, *en terme d'agriculture*, eſt une eſpéce de bail à ferme, ou de traité qu'on fait avec un laboureur-métayer, par lequel il s'oblige à labourer, fumer & enſemencer une terre pour en partager les fruits avec le propriétaire, ou lui en donner une certaine portion. Il y a des pays où les *moiſons* ſont à la moitié, & dans d'autres au tiers.... *Moiſons de grains, droit de moiſon*, eſt une certaine quantité de grains dûe, au roi ou au ſeigneur.

MOISON, eſt auſſi un ancien mot qui ſignifie *meſure*. On dit, *en terme d'étalonnage & de meſure de grains*, qu'une meſure propre à meſurer les grains, eſt de la *moiſon* de la meſure matrice, ſur laquelle elle doit ſe vérifier pour être étalonnée, lorſqu'elle eſt de bonne conſiſtance, & qu'elle tient préciſément autant de grains de millet, que l'étalon. La comparaiſon qui ſe fait entre une nouvelle meſure, & la meſure originale pour vérifier ſi elle eſt de *moiſon*, s'appelle *épalement*.... *Moiſon*, dans les anciennes ordonnances de la ville de Paris, ſignifie auſſi la groſſeur & la longueur des bottes d'échalas. La *moiſon* de ces ſortes de bois, ſuivant les ordonnances, doit être de quatre pieds & demi, c'eſt à dire, que chaque botte doit avoir cette longueur..... Enfin *moiſon* s'entend, dans les manufactures de draperie, de la longueur de la chaîne d'une piéce que l'on veut mettre ſur le métier. On dit, La *moiſon* de cette piéce de drap eſt de trente aunes, pour dire, La chaîne de cette piéce eſt de trente aunes de long.

MOISSINE, pampre de vigne où les grappes ſont attachées, qu'on pend au plancher pour conſervet, pendant quelque tems, le raiſin après les vendanges.

MOISSON, récolte des grains; elle ſe fait plûtôt ou plus tard, ſuivant que le grain eſt mûr. Le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à avancer ou à reculer la maturité. Dans les prôvinces méridionales de la France, on *moiſſonne* les bleds au mois de Juillet; dans les autres, au mois d'Août; dans ces dernieres, on dit, faire l'*août*, pour faire la *moiſſon*. Le tems pluvieux retarde le travail de la *moiſſon*, redouble la peine des moiſſonneurs, & met le bled en riſque d'être gâté.

Un laboureur qui voit ſes grains approcher de la maturité, doit donner ſes ordres pour faire préparer ſes granges & ſes greniers, avoir le monde, l'argent, les vivres & les uſtenſiles qui lui ſont néceſſaires pour la *moiſſon*; & dès qu'il la peut faire, il doit s'y occuper tout en-

Digitized by Google

tier, & ſans diſcontinuation, parce qu'on ne peut répondre des grains que quand on les a dans la grange. On ne doit point épargner le nombre des moiſſonneurs. Il ne faut qu'un orage, qu'un coup de vent ou de ſoleil pour tout perdre, d'autant plus que les grains étant ſecs & chargés, ils ſont faciles à ſe verſer, à ſe brûler & à s'égrainer.

On doit moiſſonner les bleds, quand ils ſont également blonds & jaunes. Il ne faut pas attendre qu'ils ſoient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laiſſant trop ſécher ſur pied, il ſe perd une aſſez bonne partie du grain ſur le champ, & ce qui reſte ne groſſit point à l'aire ou à la grange, comme il fait, quand on l'a cueilli, avant qu'il ſoit tout ſec. Le meilleur tems pour moiſſonner eſt dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la roſée, dont les épis ſont alors imbibés, les conſervent, enflent le bled, & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit, s'il étoit bien ſec, & s'il faiſoit bien chaud quand on l'abat.

L'*écourgeon* eſt le premier grain qu'on moiſſonne. On le ſcie dans le mois de Juin; le *ſeigle*, environ trois ſemaines ou un mois après; enſuite le *méteil*, l'*épeautre*; & le *froment*, le dernier. Le *froment de Mars* ſe recueille à la fin du mois d'Août, en même tems que les *avoines*. On arrache le *millet* & le *panis*, quand le grain y eſt bien formé. On fait la recolte du ſarraſin depuis la fin d'Août, juſqu'au 12 de Novembre, ſelon le tems qu'on l'a ſemé. Il eſt trois à quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds, le *maïs* mûrit en trois mois; mais il en faut bien quatre dans nos pays tempérés. Quand il eſt mûr, ce qui arrive ordinairement au mois de Septembre, & cela ſe connoît au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charrie à la grange, enſuite on en ôte les glands ou boutons à grains; on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour donner aux vaches l'hiver. On arrache le millet, le panis, de même que le maïs: on les fait ſécher en tuyaux au ſoleil, & après cela ils ſe conſervent plus longtems qu'aucun autre grain. Dans la plûpart des endroits où il vient du millet, on le cueille auſſi-tôt qu'il épie, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt qu'il eſt en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain. On fauche le *bled-ſarrazin*, & on ſcie les autres, c'eſt-à-dire, qu'on abat le premier avec la faulx, & les autres avec la faucille.

Dans quelques pays, on appelle les *moiſſonneurs*, *août eurs*, & ceux qu'on loue pour engranger les grains *calvaniers*. Un *moiſſonneur* doit être robuſte pour réſiſter à ce travail & aux grandes chaleurs qui ſe font ordinairement ſentir dans cette ſaiſon. Il y a auſſi des femmes qui ſcient le bled, & dont pluſieurs font preſque bien autant d'ouvrage qu'un homme. Il y a un tour de main à donner lorſqu'on moiſſonne, crainte que le *moiſſonneur* ne ſe bleſſe avec la faucille, & pour faire tomber l'épi, ſans qu'il s'entre-chevauche, c'eſt-à-dire, afin qu'il tombe tout d'un côté.

MOITIE', ſe dit de l'une des parties d'un tout diviſé en deux portions égales; &, dans le commerce, on dit, Un tel eſt intéreſſé pour *moitié* dans telle entrepriſe, dans telle manufacture.

MOLET D'INDE, ou *Térébenthine à petites feuilles*, que d'autres appellent le *lentiſque du Pérou*; il produit des fleurs jointes & reſſerrées enſemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche, avec

Digitized by Google

certains petits filets rougeâtres par-dedans. Il fleurit dans le mois d'Août & de Septembre. Il veut un grand soleil, dans une terre forte qu'il faut renouveller tous les ans. En les taillant, il n'en faut couper que les extrémités qui sont sèches.

MOLETTE, *en jardinage*, se dit d'un melon ou d'un concombre mal-fait, & d'une mauvaise figure, c'est-à-dire, lorsqu'il est menu & étranglé, soit du côté de la queue, soit du côté de l'œil, qui est plat & enfoncé d'un côté, au lieu d'être rond. *Molette*, se dit aussi des citrouilles mal-faites.

MOLETTE, maladie de cheval; c'est une tumeur molle qui lui vient à côté du boulet, pour avoir trop travaillé. Quoique les *molettes* ne soient pas toujours douloureuses, il arrive quelquefois qu'elles sont dangereuses, en ce qu'elles se peuvent durcir, & ensuite estropier le cheval, particuliérement aux jambes de derriere, quand elles sont sur le nerf. Il faut resserrer les *molettes*, & pour cela on se sert d'un onguent fait exprès. Pour s'en servir, il faut racler le poil sur la *molette*, la graisser de cet onguent, & présenter un fer rouge vis-à-vis pour le faire pénétrer. Cet onguent fait d'abord enfler la jambe; mais, au bout de neuf jours, l'eau-de-vie seule la désenflera, & la *molette* sera dissipée entiérement. Quelquefois on voit un petit os s'élever à côté du boulet, au dedans de la jambe, & quelquefois en-dehors, où vient la *molette*. Il ne faut pas prendre cet os pour une *molette*; ce n'est qu'un osselet qui ne fait pas boiter le cheval. Il y en a qui guérissent les *molettes* avec de la lessive chaude, faite de deux tiers de cendres de sarment, & d'un tiers de cendres gravelées. On en frotte fortement le boulet, ensuite on applique dessus les cendres qu'on enveloppe avec quelque linge. Ce remede resserre la *molette*, & désenfle les jambes gorgées. On dissipe une *molette*, si on la frotte souvent avec de l'esprit de-vin. Ce mal, quoique leger, fait boiter le cheval pendant les gelées. Le repos seul souvent suffit pour guérir les *molettes*, quand elles sont récentes, ou bien on mene le cheval à la riviere où on lui fait prendre l'eau jusqu'au genou; & au retour de l'eau, on y applique un restrinctif; mais le meilleur remede pour les *molettes* est le feu: il est vrai qu'il empêche qu'on ne vende le cheval ce qu'il vaut; mais il est bon pour le service, & c'est l'essentiel.

MOLETTE a plusieurs significations parmi les ouvriers & les artisans. Chez les passementiers-boutonniers, & les tissutiers-rubaniers, est une petite poulie de bois, traversée par le milieu, d'un fer recourbé, dont ils se servent pour retordre les fils destinés à leurs différens ouvrages..... Les cordiers ont aussi une *molette* qui leur sert pareillement à retordre.

MOLETTE, pierre plate & unie par-dessous, & ronde par dessus, dont on se sert pour broyer quelque chose sur un marbre. Les apothicaires s'en servent pour préparer plusieurs de leurs remedes & confections. C'est avec cette *molette* que les épiciers font le commerce des couleurs toutes préparées; & les peintres, qui les préparent eux-mêmes, ont coutume de les broyer, soit à sec, soit à l'huile, soit en détrempe..... Les miroitiers-lunetiers appellent *molettes* les morceaux de bois ou de buis, au bout desquels ils attachent, avec du ciment, les piéces de verre qu'ils veulent travailler, soit de figure convexe dans des bassins, soit de figure concave avec des sphéres ou boules.

Digitized by Google

Ils ont des *molettes* de diverſes groſſeurs, ſuivant le diametre du verre qui doit y être placé. La longueur ordinaire doit être de quatre à ſix pouces. Elles ſont toujours rondes & tournées autour pour les mieux empoigner Le ciment, qui ſert à y attacher le verre, eſt compoſé de cendre & de poix. . . . . Les ouvriers qui travaillent au poli des glaces, dans les manufactures de celles du grand volume, donnent encore le nom de *molettes* à un petit inſtrument de bois doublé de chapeau, dont ils ſe ſervent pour les rechercher, quand elles ſont polies. Ils l'appellent plus ordinairement *luſtroir*.

MOLIANT, *en terme de corroyeur*, ſe dit des cuirs de vache, de veau, de mouton, & même de bœuf, qui, à force d'être ſouvent & ſucceſſivement tirés & maniés avec les trois ſortes de pomelles, ſont devenus plus maniables & plus doux.

MOLIENNE, ou *Laine de moline*; c'eſt une des trois laines qui viennent de Barcelonne.

MOLIERE; carriere d'où l'on tire les meules à moulin.

MOLINIER, ancien mot qui ſignifie *meûnier*, & que, dans quelques provinces de France, l'on conſerve encore, principalement dans les moulins à papier & dans les moulins à foulons.

MOLLES: les vanniers & les tonneliers donnent ce nom à des bottes d'oſier dont ils ſe ſervent. Les *molles* d'oſier fendu que les tonneliers emploient, ſont de trois cents brins; celles d'oſier rond, pour les vanniers, ſeulement de cent. Les tonneliers donnent auſſi le nom de *bottes* à des paquets de cerceaux; ceux de futailles ſont compoſés d'un quarteron, s'ils ſont foibles, ou de ſeize, s'ils ſont plus forts. Les paquets de cerceaux pour les cuviers, n'en ont que douze, & ceux pour les cuves, n'en ont que trois.

MOLLET, *chez les orfévres*, eſt une médiocre pincette de fer, dont les orfévres ſe ſervent pour tenir leur beſogne.

MOLLET, c'eſt ce qui eſt maniable & doux au toucher. On le dit quelquefois des étoffes, comme bonnes, & tantôt, comme étant de mauvaiſe qualité.

MOLLETON, eſpéce de petite ſerge, ou étoffe de laine croiſée, tirée à poil, tantôt d'un ſeul côté, tantôt des deux côtés. Cette étoffe chaude & mollette, d'où elle a pris ſon nom de *molleton*, ſert à faire des camiſoles, des jupons & des doublures pour l'hiver. Elle a pour l'ordinaire demi-aune demi-quart, ou deux tiers de large, ſurvingt-une à vingt-trois aunes de longueur, meſure de Paris. Les *molletons* ſe fabriquent à Beauvais & à Sommieres, en Languedoc.

MOLUE, poiſſon de mer bon à manger, dont on fait de grandes ſalaiſons, & un commerce conſidérable en Europe. Voyez *Morue*.

MON-DE-BRUNSWIC, biere très-forte, qui ſe braſſe à Brunſwick, & aux environs. Les Hollandois en enlevent beaucoup pour les Indes, & en chargent les vaiſſeaux de la compagnie, préférablement à la biere d'Hollande.

MONCHAHIARD, étoffe très-fine, ordinairement noire, compoſée d'une trême de ſoie & d'une trême de fil de laine de ſayette qui ſe fabrique en Flandre, particuliérement à Lille, à Rabais & à Turcoin. On l'appelle auſſi *bura* ou *burail*. Il y en a de deux eſpéces, de ſimples ou liſſes, & de croiſées. Elles ont deux tiers de large, & la piéce a vingt-trois aunes de longueur, meſure de Paris. Il s'en fait des envois conſidérables dans les pays étrangers, mais plus en Eſpagne qu'ailleurs. L'uſage ordinaire

Digitized by Google

des *monchahiards* eſt pour faire des habits aux gens d'égliſe, & de palais.

MONDE' ; c'eſt ce qui eſt pur & net. On appelle *caſſe mondée*, celle dont la moëlle a été tirée du bâton, & paſſée dans un tamis.... *Orge mondé*, eſt celui de deſſus lequel on a levé cette peau dure & jaunâtre qui en fait le ſon.

MONDILE, meſure de grains dont on ſe ſert à Palerme.

MONDMOLIARD ; nom qu'on donne aux toiles de matelas qui s'y fabriquent.

MONFORT, *en terme de fleuriſte* ; nom d'une tulipe qui a ſes panaches, d'un gris-de-lin, chargé & mêlé de rouge ſur un beau blanc.

MONGOPOES, toiles de coton, qui ſe fabriquent aux Indes orientales, peu différentes des cambaies, pour la qualité, & point du tout pour l'aunage. Leur largeur & longeur ſont de quinze cobres ſur deux ; le cobre eſt de dix-ſept pouces & demi de roi. Les Anglois de Madras, qui font le commerce d'Inde en Inde, en envoient beaucoup aux Manilles.

MONKA, eſpéce de boiſſeau, dont ſe ſervent les habitans de Madagaſcar, pour meſurer le riz mondé.

MONNOYAGE & MONNOIE : *Monnoyage*, l'art de fabriquer les monnoies ; c'eſt auſſi le droit que le ſouverain prend pour la monnoie qui ſe fabrique dans ſes états. En ce ſens on dit, *ſeigneuriage*, *rendage* ou *traite*.... Deniers de *monnoyage*, ſont toutes ſortes d'eſpéces de monnoies qui ont reçu l'empreinte du prince, ce qui leur donne cours dans le public. A chaque fonte de monnoies, on réſerve un denier de *monnoyage* de toute eſpéce & de tout métal pour être emboëté, c'eſt-à-dire, pour être gardé dans une boëte, juſqu'à ce que la cour des monnoies s'en ſerve pour juger ſi la fonte a été faite au titre & aux modeles réglés par les ordonnances. Ces derniers ſe nomment *deniers de botte*.

Avant Henri II, le *monnoyage* ſe faiſoit au marteau. Cette ancienne maniere a été entiérement abolie ſous Louis XIV, qui défendit en 1645, aux ouvriers & autres officiers des monnoies, de fabriquer aucune monnoie, que par la voie du moulin, & ce, pour rendre toutes les monnoies uniformes, & éviter tous les abus qu'on pourroit ſi facilement commettre.

L'alliage & la fonte des métaux ſont les premieres façons du *monnoyage*. Les *modeles* des monnoies ſont des lames de cuivre plattes, longues d'environ quinze pouces, & à-peu-près de l'épaiſſeur des eſpéces à fabriquer, depuis que le *monnoyage* au moulin inventé en France, a été imité dans quelques autres états de l'Europe ; ce ſont les Anglois qui l'ont pouſſé à ſa plus grande perfection par la beauté de leur gravure & l'invention de l'empreinte ſur la tranche, ſi ſûre pour empêcher l'altération des eſpéces. Le *monnoyage* d'Eſpagne eſt un des moins parfaits qu'il y ait en Europe.

La chambre des monnoies qui, anciennement étoit une juriſdiction ſubalterne, établie à Paris, & reſſortiſſante au parlement, a été érigée en cour ſouveraine par un édit de Henri II, du mois de Janvier 1551, & actuellement elle a ſon rang dans les grandes cérémonies, immédiatement après la cour des aides. Les préſidens de la cour des monnoies portent des robes de velours noir, les conſeillers, les gens du roi, le greffier en chef, les portent de ſatin noir, & le premier huiſſier de taffetas noir. Le roi a accordé par ſon

Digitized by Google

édit du mois de Mars 1719, enregiſtré le 17 Juin, la nobleſſe à tous les préſidens, conſeillers, avocats procureurs-généraux de cette cour, à leurs veuves, pendant leur viduité, à leurs enfans nés & à naître, à leurs ſucceſſeurs auxdits offices, pourvu qu'ils aient ſervi vingt ans, ou qu'ils meurent en étant revêtus. Ce tribunal connoît de la fabrication des eſpéces, du titre, du cours, du prix & de la police des monnoies. Il a encore la connoiſſance du crime de la fabrication ou expoſition de fauſſe monnoies; mais cette derniere eſpéce d'affaires peut être également portée devant les baillifs, ſénéchaux & autres juges royaux, ſur leſquels la cour des monnoies a ſeulement la prévention. Elle connoît auſſi, privativement à toutes autres, des abus & malverſations qui peuvent être commiſes par les maîtres & autres officiers des monnoies, comme auſſi de toutes celles que commettent les changeurs, affineurs, départeurs, batteurs & tireurs d'or & d'argent, les gens employés aux mines & minieres, les orfévres, jouailliers, lapidaires, fondeurs, mouleurs en ſable, &c.

Outre la cour des monnoies de Paris, il y en a une autre créée par édit de Juin 1704, enregiſtré au parlement, pour être établie à l'*inſtar* de celle de Paris, dans la ville de Lyon; & cette cour, en 1705, a été réunie à la ſénéchauſſée & préſidial de la même ville.

Quant aux lettres dont on ſe ſert, dans les différens hôtels des monnoies de France, pour déſigner le *lieu de leur fabrication*, conſultez le *Tome II* de cet ouvrage, *pag.* 24, *col.* 2, à l'art. *Déférent.*

Les différentes marques & empreintes que l'on voit ſur les *monnoies*, ont été ſucceſſivement imaginées, quelques-unes pour le ſimple ornement des eſpéces, mais la plûpart pour en empêcher l'altération, ou pour reconnoître ſi elles ont été altérées, & de quelle maniere elles l'ont été.

La fauſſe *monnoie* eſt celle qui n'eſt pas fabriquée avec les métaux ordonnés par l'édit du prince. La *monnoie altérée* eſt celle qui n'eſt pas faite au titre, & du poids porté par les ordonnances, ou qui ayant été fabriquée de bonne qualité, a été diminuée de ſon poids, en la rognant & la limant ſur la tranche, ou en enlevant quelque partie de la ſuperficie avec de l'eau régale, ſi c'eſt de l'or, ou avec de l'eau-forte, ſi c'eſt de l'argent. La *monnoie fourrée* eſt faite d'un morceau de fer, de cuivre, ou de quelque autre métal que le faux-monnoyeur couvre des deux côtés de lames d'or ou d'argent, ſuivant l'eſpéce qu'il veut contrefaire, & qu'il ſoude proprement & avec juſteſſe tout autour de la tranche. Ce faux flaon ſe frappe comme les véritables, & peut même recevoir la légende & le cordonnet de la tranche, ce qui rend ces ſortes de piéces très-difficiles à reconnoître. On les découvre néanmoins ou par le poids, ou par le volume qui ne ſont jamais bien ſemblables à ceux des bonnes eſpéces, ſur-tout le volume qui eſt toujours ou plus épais, ou plus étendu.

On peut commettre deux ſortes de crimes capitaux ſur le fait des monnoies; l'un eſt le crime de fauſſe monnoie, & l'autre celui de billonnage. Le crime de fauſſe monnoie, qui eſt au nombre des crimes de lèze-majeſté, en ſecond, eſt puni de mort, & celui du billonnage, qui eſt le ſecond crime capital ſur le fait des monnoies, & qui eſt un profit indû, fait au préjudice des ordonnances, eſt ſujet aux mêmes peines que les faux-monnoyeurs.

La

La monnoie de compte de France, eſt la livre, le ſol & le denier tournois. On y compte auſſi par piſtoles..... En Eſpagne c'eſt le peſo, les ducats d'argent & de vellon, la réale de vellon, le cornados & le maravedis d'argent & de vellon; en Angleterre, c'eſt la livre, le ſol, & le denier ſterling.... Hollande, Zélande & Brabant, & à Cologne, c'eſt la livre, le ſol & denier de gros, & auſſi les florins, les patards & les pennins.... En Suiſſe, & dans les principales villes d'Allemagne, on a les florins; mais ſur un autre pied qu'en Hollande, les creuxs, les pennins; à Nuremberg, les richedales, les florins & les creuxs; dans d'autres encore les richedales, les dalles, les marcs ou marques, les ſols & deniers lubs.... A Ausbourg, les talers & les creuxs. L'Italie a différentes monnoies de compte, & il y en a preſque autant que de villes de commerce.

Toutes les monnoies qui ont cours dans les quatre parties du monde, ſont faites de métaux, ou ſont des coquillages & des fruits. En Europe, il n'y a que l'or, l'argent, le billon & le cuivre qui ſervent à la fabrication des monnoies. Dans quelques endroits des Indes orientales, outre l'or, l'argent & le cuivre, on y emploie l'étain & le plomb. Pour les coquillages & les fruits, ce ſont la menue monnoie de bien des endroits de l'Afrique & de l'Amérique. Il y auroit beaucoup de choſes curieuſes à dire ſur les différentes *monnoies* des nations; mais les bornes que nous nous ſommes preſcrites ne nous permettent pas d'entrer dans un plus long détail, nous renvoyons aux auteurs qui en ont traité; & nous finirons cet article par dire que le *monnoyeur* eſt l'ouvrier qui donne la derniere façon aux flaons, en les marquant de l'empreinte preſcrite par l'ordonnance du prince. Les autres officiers qui travaillent dans les *monnoies* s'appellent *ouvriers*. Les *monnoyeurs* ne ſont qu'un ſeul corps avec les ouvriers; mais ils ſont diviſés en deux compagnies, qui ont chacune leur prévôt & leur lieutenant, avec un greffier commun; & c'eſt le prévôt ou ſon lieutenant qui doit recevoir du *maître au poids* & au compte les flaons préparés à être frappés pour les diſtribuer aux *monnoyeurs* balanciers. Il eſt chargé des pertes & déchets, tant que l'ouvrage eſt entre ſes mains.

MONOIOS; c'eſt le nom qu'on donne, en Eſpagne, au tabac en corde.

MONOPOLE, trafic illicite & odieux, de quelque marchandiſe que ce ſoit, dont on s'eſt rendu ſeul maître, afin de la vendre au prix qu'on veut..... *Monopoles* ſont encore de certains priviléges excluſifs que des particuliers obtiennent, en ſurprenant la religion du prince, pour vendre ſeuls d'une ſorte de marchandiſe.

MONSTRES: les botaniſtes donnent ce nom à pluſieurs ſortes de fleurs que les fleuriſtes appellent *double*.... *Monſtre double*, c'eſt une tulipe qui ſatisfait peu, dit *Morin*, parce que ſa fleur vient rarement en ſa perfection. Elle eſt fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles. Sa couleur eſt le rouge orangé & jaune..... *Monſtre pâle*, eſt un œillet d'un incarnat pâle, d'une groſſeur prodigieuſe, & ſujet à crever. On lui laiſſe ſix boutons: on le trouve à Lille.... *Monſtre ſimple*; c'eſt une tulipe ainſi nommée pour la grandeur de ſa fleur, qui eſt rouge & jaune comme du drap d'or.

MONT, *en terme de commerce*; c'eſt une compagnie autoriſée par lettres-patentes du ſouverain pour prêter de l'argent ſur des gages & des

Digitized by Google

nantiſſemens que les emprunteurs ſont obligés de donner pour ſûreté du prêt qu'on leur fait. On les appelle, en Italie, *mont de piété*; on a eu deſſein d'en établir en France, ſous Louis XIII; l'édit fut donné en 1626, & revoqué un an après.

MONTAGNE, *en terme de chaſſe*, c'eſt une des dix eſpéces de faucon.

MONTANT : les jardiniers appellent le *montant* d'une plante ou d'une tige le bout que pouſſe une plante : on dit, Ces plantes font un *montant* qui plaît.

MONTANT, *Bateau montant*; c'eſt celui qui monte contre le cours d'une riviere.

MONTANT, *en terme de compte*, eſt le total ou l'addition de chaque page que celui qui dreſſe le compte porte & inſcrit au haut de chaque nouvelle page, afin de pouvoir plus aiſément former le total général de la valeur ou de la dépenſe à la fin du compte; ce qui ſe fait en mettant pour premier article de chacune deſdites pages cette eſpéce de note; *pour le montant de l'autre part*, ou *pour le montant de la page ci-contre*, ſelon qu'on commence un *folio recto* ou *verſo*.

MONTANT, *en terme de charpentier*, piéce de bois dreſſée debout, dans leſquelles ſont emboëtées les traverſes, & ſur leſquelles on attache les fiches, couplets ou pentures, comme les gonds d'une porte, d'une croiſée, d'une armoire..... On dit auſſi les *montans* d'un métier, pour dire les quatre ou ſix piéces de bois en forme de piliers qui en ſoutiennent l'aſſemblage.

MONTANS, *en cuiſine*; ce ſont des *montans* de cardes, de laitues romaines qu'on ſert en entremets accommodés avec une eſſence ou au jus.

MONTASSINS, ou MONTASINS, ſorte de coton filé, qui ſe tire du Levant, par la voie de Marſeille; ce ſont les plus fins de ceux qui viennent de ce pays-là.

MONTE'E, *en terme de fauconnerie*, s'entend du vol de l'oiſeau qui s'éleve à angles droits, par carriere & par degré, lorſqu'il pourſuit quelque proie.... On appelle *montée d'eſſor*, lorſqu'allant chercher le frais dans la moyenne région de l'air, l'oiſeau s'éleve tellement, qu'on le perd de vue.... On dit *montée par fuite*; c'eſt le mouvement que ſe donne un oiſeau, lorſque craignant un plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

MONTER, *chez les teinturiers*; c'eſt donner à une étoffe une couleur plus vive, qu'elle ne doit avoir, pour enſuite la rabattre & la réduire à ſa véritable teinte, avec d'autres ingrédiens.

MONTER *un métier*, c'eſt le mettre en état d'y travailler l'ouvrage auquel il eſt propre.

MONTER, parmi les artiſans, ſe dit de l'aſſemblage qui ſe fait de diverſes piéces qui doivent compoſer un tout, comme *monter* une charpente, un lambris, une armoire, &c.

MONTER, dans le commerce, ſignifie augmenter de prix: en ce ſens on dit, Le vin, le bled ſont beaucoup montés.... On ſe ſert auſſi de ce mot *monter* pour ſignifier les encheres conſidérables qui ſe mettent ſur les choſes qui ſe vendent au plus offrant. Dans ce ſens on dit, Cette tapiſſerie a beaucoup *monté*.

MONTER, *en arithmétique*, eſt le produit de pluſieurs ſommes particulieres, réunies enſemble pour n'en faire qu'un total. En ce ſens, on dit: Ce mémoire, ces quittances montent à tant,

Digitized by Google

MONTER, *en agriculture*, ſe dit d'une plante qui monte en graine, lorſqu'elle n'eſt plus bonne à manger, & qu'on la laiſſe croître pour en avoir de la graine. Quand une plante produit ſa graine au *bout* d'une ou de pluſieurs tiges, c'eſt le dernier période de la durée des plantes annuelles. On dit que *les* bleds montent en épi, lorſqu'ils pouſſent leurs tuyaux, à l'extrémité deſquels pouſſe cet épi. Les bleds commencent à monter en épi au mois d'Avril, c'eſt-à-dire, les ſeigles; le froment ne ſe manifeſte qu'au mois de Mai. La ſeve monte au printems, dans les arbres, lorſque la chaleur la met en mouvement, & qu'elle lui donne aſſez de force pour s'élever & paſſer entre le bois & l'écorce, pour après en percer le parenchyme, & donner enſuite des branches, des feuilles, des fleurs & des fruits.

MONTER *ſur aile*, en fauconnerie. Voyez *Voler*.

MONTER *un filet*, en termes de pêche & d'oiſellerie; c'eſt mettre toutes les cordes néceſſaires pour le rendre prêt à ſervir.

MONTEROS; c'eſt un des noms que les Eſpagnols donnent aux boucanniers de l'iſle Saint-Domingue; l'autre nom eſt *Macadore*.

MONTICHICHOURS, étoffes, ſoie & coton, qui ſe fabriquent aux Indes orientales; leur longueur eſt de cinq aunes ſur deux tiers, & de huit aunes ſur deux tiers, trois quarts, ou cinq ou ſix aunes de largeur.

MONTRE, ſe dit de l'expoſition que les marchands font de leur marchandiſe, l'une après l'autre, à ceux qui ſe préſentent pour en acheter.

MONTRE, ſe dit encore des étoffes ou des marques que les marchands mettent au-devant de leurs boutiques, ou aux portes de leurs magaſins, pour faire connoître à ceux qui paſſent, les choſes dont ils font le plus de négoce. Les marchands merciers & épiciers ont des *montres* de leurs merceries & drogueries pendues à leurs auvents.... Les orfévres-jouailliers ont des boëtes ſur leurs boutiques, qu'ils nomment leur *montre*, dans leſquelles il y a des bijoux & des ouvrages de leur profeſſion; celles des couteliers, des éperonniers, qui travaillent aux petits ouvrages, comme aux boucles d'acier pour manchons, ceintures, jarretieres, ſouliers, &c. ne ſont guères différentes des *montres* des orfévres & des jouailliers, à la réſerve qu'ils n'y expoſent que des ouvrages de leur profeſſion, & que celles des couteliers ont ordinairement de plus leur marque ou poinçon gravés en relief au-deſſus de leur boëte de *montre*. La *montre* des boulangers eſt une grille compoſée, partie de gros fer qui occupe toute l'ouverture de leur boutique ſur la rue.

MONTRE, petite horloge portative. Il y a des *montres ſimples*, des *montres à réveil*, des *montres ſonnantes*, des *montres ſonnantes & à reveil*, & des *montres à répétition*. Le tems, où l'uſage des *montres* a commencé, n'eſt pas parfaitement connu. On ſçait ſeulement que ſous *Charles V*, il fut fait préſent d'une *montre* qui mérita d'être citée dans ſon hiſtoire. Le célebre *Hughens*, dans le ſiécle dernier, a donné l'invention des pendules. L'horlogerie, en France, eſt aujourd'hui montée à ſa derniere perfection; & nous le diſputons aux Anglois pour la petiteſſe, la bonté, la beauté & la délicateſſe des *montres*, leur figure, leur grandeur, ſoit ſimples ou à répétition, & l'embelliſſement des boëtes ſur leſquelles les graveurs, ciſeleurs, ouvriers en émail, enchériſſent tous les jours.

Digitized by Google

Enfin les belles *montres* & fines de Paris, ſont recherchées de l'étranger, & l'emportent ſur celles d'Angleterre.

Les *montres*, *pendules* montées, ſoit en or, ſoit en argent, ſoit dorées, ſoit argentées, & tous autres ouvrages d'horlogerie, même les mouvemens montés ou non montés, venant de l'étranger, payoient à toutes les entrées du royaume dix pour cent de leur valeur, & ce droit a été fixé, le 15 Mai 1760, pour les *montres* ſeulement, ſoit en or, ſoit en argent, à ſix livres par piéces.

MONTURE, ſe dit, chez pluſieurs ouvriers, de ce qui ſert à monter quelque ouvrage. La bordure, & ce qui en dépend, eſt la *monture* d'un miroir; le fuſt eſt la *monture* d'un fuſil, d'un piſtolet, d'une carabine, & de ſemblables autres armes que font & montent les arquebuſiers.... Les éventailliſtes appellent *monture*, de petits morceaux de bois ou d'autres matieres qui paſſent entre les papiers de l'éventail, & qui ſervent à la tenir & à l'ouvrir. Ce ſont les tabletiers qui font les *montures*, & qui en fourniſſent les éventailliſtes, mais ce ſont les éventailliſtes qui les emploient & les appliquent.

MONTURE, dans la province de Gaſcogne, & celles qui ſont voiſines d'Eſpagne, ſignifie la charge d'un mulet, compoſée de deux balles de marchandiſes de cent cinquante livres chacune.

MOQUETTE, étoffe veloutée, qui ſe fabrique ſur le métier, à peu-près comme la peluche. Sa largeur la plus ordinaire eſt de ſept ſeiziemes ſur onze aunes de longueur, meſure de Paris. Ces ſortes d'étoffes ſe tirent de Lille, de Tournai en Flandre, d'Abbeville en Picardie, de Rouen en Normandie.

Les *moquettes* venant des provinces réputées étrangeres, doivent, de droit d'entrée, trois livres de la piéce, & celle de l'étranger trente ſols pour cent de leur valeur; celles d'Angleterre ſont défendues. . . . . Les oiſeleurs appellent *moquettes* des oiſeaux attachés pour attirer dans le piége ceux qui volent en l'air.

MOQUOISEAU; nom d'un fruit d'Anjou, donné à une ſorte de ceriſe, ainſi appellée, parce qu'elle ne rougit point, & que les oiſeaux la voyant blanche, croient qu'elle n'eſt pas mûre; & dans cette croyance, ils ne la mangent point.

MORAILLE, eſpéce de tenailles de fer, dont on ſe ſert dans la fabrique du verre en table, autrement verre de Lorraine, pour tirer & allonger le cylindre de verre, avant de l'inciſer & de l'ouvrir.

MORAINE, laine que les mégiſſiers & les chamoiſeurs font tomber, avec la chaux, de deſſus les peaux de moutons, & brebis mortes de maladie, ſoit dans les champs, ſoit dans les bergeries. Il eſt défendu, par le réglement du 30 Mars 1700, aux ouvriers en bas au métier, d'employer dans leurs ouvrages des *laines moraines*.

MORAIS, ou MURAIS, meſure de continence en uſage en quelques lieux des Indes orientales.

MORDANT, *en termes d'imprimerie*, c'eſt la piéce qui tient & arrête la copie ſur le viſorium.

MORDRE *la teinture*, en terme de chapelier-teinturier, c'eſt prendre la couleur en plus ou moins de tems. Il y a des feutres de chapeaux qui mordent facilement la teinture, & d'autres qui la mordent mal-aiſément.

MORELLE, plante dont il y a pluſieurs eſpéces; la *morelle à fruit noir*, & la *morelle à fruit rouge*. La *morelle à fruit noir* pouſſe une racine longue d'un demi-pied, on-

Digitized by Google

doyante, blanc sale, fibreuse & chevelue; porte une tige pleine de moëlle, qui s'éleve à la hauteur d'environ un pied & demi. Elle est verdâtre, âpre & anguleuse, divisée en plusieurs branches garnies de feuilles alternes, oblongues, pointues, ondées, verd-brun, lisses & luisantes. Les fleurs sortent des branches même, un peu au dessous des feuilles. Elles naissent depuis cinq jusqu'à huit, sur un bouquet long d'un pouce & demi. Lorsque la fleur est passée, il lui succede un fruit sphérique, assez dur, verd, d'olive d'abord, puis noir, plein d'un suc assez limpide, & de plusieurs semences. La *morelle* est propre pour modérer l'inflammation, pour ramollir & relâcher les fibres qui sont dans une tension violente. On applique l'herbe pilée sur les hémorrhoïdes; son suc est fort bon pour les érésipeles, les dartres, le feu volage, les boutons, &c.

MORESQUE, *en termes de fleuriste*, est le nom d'une anémone, qui est mêlée de couleur de chair; sa peluche est blanche, & ses pointes rouges.

MORFIL, dents de l'élephant en l'état où elles sont, quand on les achete des Négres d'Afrique, c'est-à-dire, avant qu'elles aient été débitées en morceaux, & qu'elles aient reçu aucune façon de l'art. Lorsque le *morfil* est coupé & travaillé, on l'appelle *ivoire*.

MORFONDU, se dit d'un oiseau de fauconnerie qui perd le voler, & ne peut remuer les ailes; cela arrive ordinairement dans un tems froid & humide. On y remedie avec l'étuve, & on lui donne de bon pât chaud, comme pigeonneaux, ou petits oiseaux.

MORFONDURE, espéce de rhume qui incommode les chevaux; c'est une décharge, qui se fait sous la gorge, des humeurs crues & pituiteuses qu'il a ramassées, ou par un grand froid, ou par indigestion. Souvent on prend des chevaux *morfondus* pour des chevaux morveux, à cause qu'on leur voit jetter par les nazeaux en abondance, & on se trompe. On traite les chevaux *morfondus*, comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval *morfondu* n'est pas tout-à-fait dégoûté, on doit lui donner de la poudre cordiale de trois jours en trois jours, ou de l'opium de kermès; s'il est tout-à-fait dégoûté, on lui donne l'armand. On remédie encore à la *morfondure*, en leur faisant prendre une chopine de bouillon de viande, sans graisse, ni sel, & autant de vinaigre. On continue ce breuvage pendant trois ou quatre jours. On couvre le cheval, & on le tient bridé: S'il ne sue pas à la premiere fois, il faut mêler à ce breuvage une once de poudre cordiale. Voyez le *Nouveau parfait Maréchal*, ou l'*Ecole de cavalerie* de la Guerinière.

MORGELINE, plante fort commune, qui croît dans les jardins, dans les vignobles, & dans les lieux ombrageux, dont il y a plusieurs espéces. Celle qui est la plus usitée en médecine, pousse plusieurs tiges menues, nouées, rameuses, se couchant à terre. Ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges. Ses fleurs sont aussi petites, à plusieurs feuilles disposées en rose, blanches, soutenues par un calice à cinq feuilles. L'eau distillée de la *morgeline*, ou le vin dans lequel cette plante a été infusée, rétablissent ceux qui sont fort extenués après une longue maladie. L'usage de la même plante garantit les enfans des mouvemens convulsifs. On donne un gros de sa poudre pour l'épilepsie. Cette poudre posée sur les hémorrhoïdes, en arrête le flux immoderé, &

Digitized by Google

appaise la douleur. On se sert encore de la *morgeline* pour réveiller l'appétit des serins, des chardonnerets, & des autres oiseaux qu'on nourrit en cages. Cette plante fleurit dans le milieu de l'été, & en Août.

MORILLE, espéce de champignon poreux & spongieux. Elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en diffère qu'en ce qu'elle est spongieuse & percée de plusieurs trous à-peu-près comme la mûre, au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît en Avril, aux pieds des arbres, dans les lieux herbeux & humides. Le *champignon* aime les lieux un peu secs. La *morille* est restaurante & excite l'appétit. On l'emploie dans les sausses comme un ragoût délicieux.

MORILLON, espéce de raisin, dont il y a plusieurs espéces. Le *morillon* hâtif est noir, & plus curieux que bon. La peau en est fort dure, & il est fort sujet aux mouches. Il est bon cependant d'en avoir quelques seps dans un jardin, à cause qu'il est précoce. Il y a le *morillon meûnier*, ainsi appellé, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses; il vient ensuite, & vaut mieux que le précédent: il produit le bon vin & charge beaucoup. Le *morillon noir* est celui qui est le plus ordinaire: il est fort doux & sucré, excellent à manger; c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin: on l'appelle *pineau*, en Bourgogne; *auvernat*, à Orléans. Il y a le *morillon blanc* qui est des plus excellens, tant à manger, qu'à faire du vin; c'est ordinairement de ce raisin que les bons vignobles sont remplis.

MORILLONS, sorte d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc. Voyez *Emeraude*.

MORINE. Voyez *Moraine*.

MORISQUE, monnoie de compte, dont on se sert à Alger. Il y en a de deux sortes, de doubles & de simples. Ils sont estimés vingt sols, & dix sols de France.

MORNE, *en terme de teinturier*, c'est une couleur sombre qui n'a ni vivacité, ni éclat.

MORS, ou MORDS, *chez les relieurs*, sont les deux angles intérieurs de chacun des cartons qui servent à la couverture des livres. Faire les *mors* d'un livre, c'est en couper ou échancrer les quatre angles, afin que le livre puisse s'ouvrir plus facilement. Voyez *Relieure*. . . . *Mors* est aussi l'extrémité d'un étau, c'est-à-dire, des deux pinces de fer qui mordent & qui arrêtent les divers ouvrages qu'on y veut travailler. Voyez *Etau*.

MORS DU DIABLE, espéce de scabieuse, qui pousse des feuilles oblongues, velues, pointues, semblables à celles de la scabieuse ordinaire, mais entieres, sans découpures, excepté qu'elles sont un peu crénelées en leurs bords. Sa tige est haute d'environ deux pieds; ses fleurs de couleur bleue, quelquefois purpurine ou blanche, & sa racine presque de la grosseur du petit doigt, courte, & garnie de fibres, longues & blanches. Cette plante est sudorifique, cardiaque, vulnéraire, propre pour résister au venin. On s'en sert dans l'épilepsie, dans la peste, dans les abscès, &c. On a donné à cette plante le nom de *mors du diable*, à cause de sa racine, qui est comme mordue ou rongée.

MORSURE *des bêtes venimeuses*. Lorsque par malheur un chien est mordu de quelque serpent ou insecte, il faut prendre une poignée d'herbe de la croisette, autant de rue, autant de poivre d'Espagne, du bouillon & de la menthe, le tout en pareille dose, puis les piler

Digitized by Google

enſemble ; cela fait, on prend du vin blanc dont on fait, avec le tout, une décoction qu'on laiſſe bouillir dans un pot pendant une heure. Après cela, on paſſe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque diſſoute, & qu'on lui fait avaler, obſervant de lui en laver la *morſure*. Pour les plaies, on prend de la feuille de chou ; & lorſqu'un chien eſt bleſſé, on en frotte ſa plaie, & il eſt ſûr qu'il en guérira. Pour guérir les chiens des *morſures* du renard, & des chiens enragés, il ſuffit qu'ils puiſſent lécher leur plaie ; mais quand ils ne peuvent porter leur langue ſur la bleſſure, ſi elle n'eſt pas venimeuſe, on la réſoud avec de la *materſylva*, & de la poudre de feuilles de marſaule ſéchées au four ou au ſoleil ; ſi la *morſure* vient du renard, il n'y a qu'à la graiſſer avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la rue & des vers, & elle guérira ; mais ſi le chien a été mordu par un autre chien enragé, il faudra, le plûtôt qu'il ſera poſſible, lui ouvrir la peau de la tête, entre les deux épaules, avec un fer rouge, depuis un bout juſqu'à l'autre, lui tirer avec la main la peau de deſſus les épaules, & le long de l'échine, & la lui ouvrir pareillement avec un fer chaud. On peut encore, ſi l'on veut, lui faire boire, par trois ou quatre fois, de la décoction de germandrée, herbe qui croît dans les lieux pierreux. Elle a les feuilles petites, découpées, & ſemblables à celles du chêne. Cette herbe, donnée à manger, cuite ou crue avec du fiel & de l'huile, ou pétrie avec du pain, eſt un remede merveilleux pour guérir les chiens mordus d'autres chiens enragés.

Les chiens qui chaſſent le ſanglier, ſont très-ſujets à être bleſſés ; il eſt néceſſaire de les ſçavoir panſer promptement. Ils ſont ordinairement bleſſés au ventre ; mais pourvu que ce ne ſoient que des découſures, quoique leurs boyaux ſortent, n'étant pas offenſés, ils ſe guériſſent facilement par un homme adroit, qui leur remet doucement les boyaux avec la main, qu'il aura auparavant bien lavée, eſſuyée, & ointe d'huile d'olive ou de graiſſe douce, & nette. Il doit mettre, dans la plaie une petite tranche de lard, pour empêcher la mouche, & la recoudre avec une de ces aiguilles, dont ſe ſervent les chirurgiens, avec de bon fil blanc retors, & nouer ſes points, de peur que le fil ne s'échappe, outre qu'il ſe pourroit pourrir, & que les autres points ſe lâcheroient. Il en peut faire autant aux autres endroits, & tenir toujours la plaie graſſe, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui eſt ſon meilleur & plus ſouverain onguent. L'aiguille doit être quarrée par la pointe, & le reſte rond. Les valets de chiens & les valets de lévriers en doivent être munis, ainſi que de bon fil.

Il arrive ſouvent que les chiens ſoient foulés par les ſangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenſes. Comme cet animal eſt peſant, il ne laiſſe pas quelquefois de leur rompre quelques côtes, ou du moins de les leur démettre. En ce cas, il les faut remettre ; mais s'il n'y a qu'une foulure, il faut prendre, racine de ſymphytum, emplâtre de mélilot, poix ou gomme, huile roſat, autant des uns que des autres, mêler le tout enſemble, l'étendre ſur de la toile neuve, puis couper le poil à l'endroit du mal, & y appliquer l'emplâtre le plus chaudement que le chien la pourra ſoufrir. En Savoie, & en Piémont, on a un remede ſouverain, nommé *benjoin*, qui ſe prend aux ſapins, dont l'emplâtre ne ſe détache qu'à ſa parfaite guériſon.

Digitized by Google

MORT CIVILE, *en jurisprudence*, c'eſt l'état de certaines perſonnes retranchées de la ſociété & de la vie civile. On diſtingue trois ſortes de *morts civiles*, 1° celle qui s'opere par l'ingreſſion & la profeſſion religieuſe dans un monaſtere; 2° celle à laquelle une condamnation de mort (non exécutée) donne lieu; 3° celle qui réſulte de quelques autres condamnations, comme aux galeres, au baniſſement perpétuel, la réclusion des femmes à perpétuité.

MORT, eſt un terme figuré aſſez uſité dans le commerce. Un *argent mort*, eſt un fonds qui ne porte aucun intérêt. Un *commerce mort*, eſt un commerce tombé, & qui ne ſe fait preſque plus.... Un *chardon mort*, chez les bonnetiers & drapiers, eſt un chardon, dont les pointes ſont émouſſées par le travail.

MORT DU CERF: un cerf meurt ſur terre, ou dans l'eau; ſi c'eſt ſur terre, il faut ſçavoir que dans le tems de ſon rut, il a la tête extrêmement dangereuſe. Il s'en faut donner de garde; & pour le tuer, il eſt toujours mal-aiſé d'en venir à bout, ſi la tête eſt brunie & frayée en lieu plein & découvert; au lieu que ſi c'eſt au long d'une haie, ou dans quelque fort de bois, on en vient facilement à bout, tandis que cet animal s'amuſe avec les chiens; & ſi, par cas fortuit, il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillard, & le ſecouer rudement; alors le cerf qui en aura peur, ne manquera point de s'en retourner, ſans lui faire aucun mal. Si c'eſt dans l'eau, qu'il expire, il faudra l'y aller chercher, ou en nageant, ſi l'eau eſt trop profonde, ou dans un petit bateau.

MORT-PLAIN, *terme de tanneur & de chamoiſeur*. Voyez *Plain*.

MORTADELLE, gros ſauciſſon qui vient de Boulogne, qui eſt de fort bon goût.

MORTE-CHARGE, *en terme de commerce de mer*, ſe dit d'un vaiſſeau qui n'a pas ſa charge entiere.

MORTE-SAISON, ſe dit du tems où il ſe vend peu de marchandiſes..... Dans la pêche du hareng, du maquereau, &c. on appelle *morte ſaiſon* le tems qui n'eſt pas propre pour ces pêches.

MORTOISE, *en terme de charpentier & de menuiſier*, eſt une entaille ou trou fait dans l'épaiſſeur du bois, & équarri avec le ciſeau ou avec la béſaigüe, pour y faire entrer le tenon d'une autre piéce de bois, dont on prétend faire l'aſſemblage.... C'eſt auſſi le nom qu'on donne à une régle de bois percée de quarante-neuf trous, par où paſſent les ſauteraux des épinettes manicordions.

MORTIER, vaſe de métal, de de marbre, de pierre dure, ou de bois propre à entretenir les matieres que l'on veut broyer & écraſer dedans. Les chymiſtes, apothicaires, épiciers-droguiſtes, peintres, parfumeurs-gantiers, faiſeurs de poudre à poudrer les cheveux, & quantité d'autres marchands, artiſtes, ouvriers, artiſans, &c. ſe ſervent de *mortier* pour y piler, égruger, réduire en poudre avec un pilon les diverſes drogues ou matieres qui ſont partie de leur négoce, & dont ils ont beſoin pour leur art, métier ou profeſſion.

MORTIER, dans les moulins à foulon pour les étoffes, ou la préparation de quelques cuirs, ou dans ceux où ſe font le papier ou la poudre à canon, ou le tan, & autres marchandiſes, ce ſont les pots, vaſes, cuvettes, auges, vaiſſeaux qui ſervent à ces manufactures, & où ſont foulées & épilonnées les matieres qu'on y emploie. Les fon-

Digitized by Google

deurs de menus ouvrages nomment *mortier aux pelottes* un *mortier* de bois ou de pierre, & plus ordinairement de fonte, dans lequel, avec un maillet, ils forment des espéces de boules ou de pelottes, avec du cuivre en feuilles, qu'ils ont auparavant taillées en morceaux longs & étroits, avec des cisailles.

MORTIER, *en terme de maçonnerie*, est un mêlange de chaux & de sable corroyés ensemble avec de l'eau, dont les maçons & Limousins se servent pour la liaison & construction de plusieurs de leurs ouvrages, principalement de ceux qui se font de simple moilon. Il y a du *mortier* de terre pour la limosinerie commune, & du *mortier* de chaux & de ciment pour les paveurs de petit échantillon, les fontainiers & autres semblables ouvriers ou artisans. Le *mortier* se corroie dans une espéce de bassin médiocrement creusé en terre. On se sert, pour le corroyer, d'un instrument nommé *rabot*. Ce sont des jeunes garçons, appellés *goujats*, qui le portent sur leurs épaules, avec l'oiseau, si le service est éloigné, ou avec une pelle de bois, s'il est proche. Si le service du *mortier* se fait pour les fondations, on le coule en bas, par le moyen d'une gouttiere & de deux planches qui en tiennent lieu. Si c'est pour le haut des bâtimens, on le met dans un baquet à *mortier*, qu'on met sur le bouriquet, & qui se tire avec un engin & une grue... *Mortier* est encore, parmi les ouvriers qui éteignent la chaux, le bassin de terre où elle s'éteint, & d'où, en levant une planche qui lui sert comme d'écluse, la chaux liquide tombe comme dans un trou profond, qui est au-dessous, duquel on la tire, après qu'elle s'est épaissie, & quand on en a besoin.

MORTODES, perles fausses, dont on fait quelque commerce avec les Négres du Sénegal, & autres endroits de Guinée. On les appelle *perles goudronnées*. Il y en a de plusieurs sortes de figures, en long & en rond.

MORUE, poisson de mer assez gros, dont la tête est hideuse. Il a les dents dans le fond du gosier, la chair blanche, la peau grisâtre dessus le dos, un peu blanchâtre dessous le ventre, couverte de petites écailles minces & transparentes. La *morue salée* fait la plus grande partie de la saline. Il y a de deux sortes de *morue salée*; l'une qui s'appelle *morue verte* ou *blanche*, l'autre qu'on nomme *morue séche* ou *parée*, & *merlue* ou *merluche*. Ce n'est néanmoins que la même espéce de poisson, mais diversement salée & préparée pour la garder.

La pêche de la *morue verte* se fait dans la baie du Canada, sur le grand Banc de Terre-neuve, & sur les battures du banc, qui sont les Banqueteaux, le Bancavert, l'isle de S. Pierre, & l'isle de Sable. Ce que l'on pêche ailleurs de *morue verte*, est peu considérable. On se sert, pour cette pêche, de vaisseaux de cent & de cent cinquante tonneaux. Ces vaisseaux sont chargés de sel & de vivres pour l'équipage, avec les ustensiles nécessaires pour la pêche, qui sont les lignes, les calles de plomb, les hameçons, &c. Les vaisseaux de cent tonneaux ont ordinairement vingt à vingt deux hommes d'équipage, & ceux de cent cinquante en ont jusqu'à vingt-cinq, & ainsi des autres. L'essentiel de cette pêche est d'avoir un capitaine qui sçache bien trancher la *morue*, un habile décolleur, qui est celui qui lui coupe la tête, & un saleur vigilant & entendu. C'est de ce dernier matelot que dépend la conservation de la *morue*, & par conséquent le succès du voyage. Depuis la découverte du grand & du petit Banc des *mo-*

Digitized by Google

rues, toutes les nations de l'Europe, qui font le commerce de la mer, ont regardé celui de la *morue*, comme l'un des plus sûrs, des plus commodes, & des plus lucratifs qui se fasse. Les négocians des sables d'Olonne, dans le bas Poitou, de Bourdeaux, de Marenne, de la Rochelle, de Grand-ville, Havre de Grace, Dieppe, Honfleur, &c. sont ceux qui donnent le plus dans la pêche & le commerce de la *morue*. Le grand Banc est une montagne sous l'eau, à vingt-cinq lieues de Terre-Neuve, qui a environ cent cinquante lieues de long, & cinquante en son plus large. Les meilleures, les plus grasses & les plus grandes de toutes les *morues* sont celles qui se pêchent sur le grand Banc, du côté du sud; celles qui se pêchent du côté du nord, sont plus petites. On ne trouve presque jamais de grandes *morues* dans les Battures; celles qu'on y pêche sont plus séches que celles du grand Banc, ce qui fait que les vaisseaux ne vont guères sur les Battures, que lorsque la *morue* manque sur le Banc, ou quand il y a des corsaires qui croisent dessus.... La bonne saison pour aller à le pêche de la *morue verte*, est depuis le commencement de Février, jusqu'à la fin d'Avril. Celle qui se pêche depuis Mars, jusqu'en Juin, se conserve bien; mais dès que viennent les mois de Juillet, d'Août & de Septembre, comme il fait chaud sur les Bancs & sur les Battures de Terre-Neuve, les *morues* qu'on y prend, sont sujettes à se gâter & à se corrompre en peu de tems. Chaque pêcheur ne pêche qu'une *morue* à la fois. Les plus habiles en peuvent pêcher depuis trois cents, jusqu'à quatre cents par jour; mais c'est le plus loin qu'on puisse aller, cette pêche étant très-fatiguante, tant à cause de la pesanteur du poisson, que du grand froid qu'il fait sur le grand Banc. Les salaires qu'on a coutume de donner aux capitaine & matelots, est le tiers de la *morue* qu'ils rapportent. Ainsi il y va de leur intérêt d'en rapporter beaucoup, & de pêcher dans les parages, où la pêche se trouve la plus grande, & d'avoir l'œil à sa conservation.

La *morue verte* se sale à bord du vaisseau. Quand elle est habillée, c'est-à-dire, quand le décolleur lui a coupé la tête, & que le trancheur l'a ouverte & éventrée, on la porte au saleur, qui l'arrange à fond de cale, tête contre queue, & qui en ayant fait une couche d'une brasse ou deux en quarré, la couvre toute de sel, puis une seconde qu'il couvre encore de sel, & ainsi de suite de toute la pêche du jour, ne mêlant jamais ensemble celle des différens jours. Lorsque la *morue* a été ainsi trois ou quatre jours à égoutter son eau, on la replace dans un autre endroit du navire, & on la sale de nouveau sel, après quoi l'on n'y touche plus. Les *morues vertes* se trient & se comptent différemment, suivant les lieux où on les décharge des vaisseaux & où on en fait la vente.

On envoie, en France, de Hollande & d'Irlande, des *morues vertes* en barils de deux cents cinquante, à trois cents pesant, les unes en sel & sans saumure, les autres en saumure ou saumure. Les premiers sont de meilleure garde, parce que la saumure des autres étant sujette à tourner & à se corrompre, elle gâte le poisson. La *morue* en baril est ordinairement épaisse & coupée par tronçons ou morceaux. On la nomme quelquefois *cabillaud*. Les douze barils de cabillaud font un leth, ou plûtôt le leth est composé de douze barils. Ce que l'on appelle *morue en tonne*, sont

Digitized by Google

des *morues* que l'on a miſes dans des eſpéces de futailles pour les tranſporter plus facilement par charroi, & empêcher qu'elles ne ſe gâtent. Un *tonne de morue* tient ordinairement ſoixante ſix poignées, ou cent trente-deux poiſſons. Il n'y a guères qu'à Rouen & à Orléans, qu'on les entonne ainſi pour les envoyer en Champagne, en Bourgogne, &c.

Pour la *morue* ſéche, on ſe ſert, pour la pêcher, de vaiſſeaux de toutes grandeurs, mais ordinairement à grands fonds, parce que cette *morue* embarraſſe plus qu'elle ne charge. Comme l'on ne peut faire ſécher la *morue* qu'au ſoleil, il faut que les vaiſſeaux partent de France dans le mois de Mars, juſqu'à la fin d'Avril, au plus tard, afin qu'ils profitent de l'été pour faire ſécher leur pêche. Il y a des vaiſſeaux (on les appelle *vaiſſeaux en Sacque*) qui ne vont que pour acheter la *morue* pêchée & ſéchée par les habitans des Colonies Françoiſes de Terre Neuve, ou des iſles voiſines, dont la pêche s'appelle *pêche ſédentaire*, pour la diſtinguer d'avec celle des vaiſſeaux Terre-Neuviers qui n'y vont que dans certaines ſaiſons. Ces vaiſſeaux en ſacque portent des farines, des eaux-de-vie, du biſcuit, des pois, des ſyrops, du ſucre, quelques toiles, des draps & autres marchandiſes, qu'ils troquent avec ces habitans, contre leurs *morues ſéches*, leurs rogues & leurs huiles; auſſi ce commerce ſe nomme-t il ordinairement la *troque*. C'eſt ſur la côte du petit Nord, laquelle s'étend depuis Belle-Iſle de la *Grande Baie*, juſqu'aux iſles de *Fouges*, que ſe fait cette pêche. La plus grande partie des *morues ſéches* ſe tranſporte à Marſeille, en Eſpagne, en Italie, & dans le Levant. Les Baſques paſſent pour les plus entendus de tous ceux qui vont à cette pêche; auſſi les marchands de Bayonne & de Saint Jean de Luz y envoient-ils beaucoup de vaiſſeaux, outre ceux qui ſortent des ports de la Rochelle, de Nantes, & de Saint-Malo. Ce poiſſon s'achete & ſe vend au poids, à l'exception de ceux qui ſe trafiquent dans les ports de Normandie, qui ſe vendent au compte, comme la *morue verte*. Les ſalaires des équipages des navires qui vont à la pêche & au commerce de la *morue ſeche*, ſont ſemblables à ceux qu'on paye pour la *morue verte*, c'eſt à-dire, le tiers du poiſſon qu'ils apportent en France.

Il y a quatre ſortes de marchandiſes qui proviennent des *morues*, ſçavoir les *nouës*, ou *nos*, qui en ſont les tripes, les langues, les rogues, ou raves qui en ſont des œufs ou coques, & l'huile qui ſe tire des foies. Les *nouës* ſe ſalent dans les lieux de la pêche en même tems que le poiſſon; elles s'apportent en futailles ou barils du poids de ſix à ſept cents livres. Les langues ſe ſalent de même que les nouës, & s'apportent auſſi dans des barils du poids de quatre à cinq cents livres. Il n'y a guères que la Bourgogne & la Champagne qui faſſent une conſommation un peu conſidérable de ces deux ſortes de marchandiſes. Les rogues ou œufs de *morue* ſe ſerrent pareillement dans des barils. Ils ſervent à jetter dans la mer pour prendre le poiſſon, particuliérement les ſardines; ce qui fait qu'il s'en conſomme beaucoup ſur les côtes de Bretagne, où la pêche de ce poiſſon eſt conſidérable. L'huile de *morue* vient en piéces ou barriques, ordinairement du poids de quatre ou cinq cents livres, & même de cinq cents vingt livres. Il s'en envoie conſidérablement du côté de Genève. On en conſomme auſſi, en France, dans les tanneries,

Digitized by Google

même pour brûler, lorſque les huiles de noix & de baleine viennent à manquer.

La *morue* fraîche eſt un excellent manger. La *morue verte* ou la *morue ſalée* eſt, pour ainſi dire, le bœuf des jours maigres. La *morue ſalée* eſt difficile à digérer; elle s'apprête de pluſieurs façons, mais la maniere la plus ſaine eſt celle dont les cuiſiniers l'accommodent plus communément. Ils la font cuire dans une chaudiere avec de l'eau; & après l'avoir écumée, ils l'ôtent de deſſus le feu, & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir; puis ils l'eſſuyent, & y font une ſauſſe avec du beurre ſeulement & un peu de perſil par-deſſus. La *morue* eſt fort ſaine au demi-court-bouillon, apprêtée avec du beurre bien frais; mais pour la *morue* en ragout, la *morue* frite ou rôtie, ce n'eſt pas ce que doivent chercher ceux qui conſultent plus leur ſanté que leur goût.

La *merlue* ou *merluche*, ou *morue ſéche* eſt plus ſolide, plus dure, & plus compacte que la *morue verte*, & elle ne convient pas à toutes ſortes d'eſtomacs; cependant quand elle a été bien battue, & qu'elle eſt bien apprêtée, ſoit à l'huile, ſoit au beurre, c'eſt un aſſez bon manger.

MORVE, maladie froide qui vient aux chevaux: c'eſt un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, viſqueuſes, blanches ou touſſes, jaunâtres ou verdâtres, qui quelquefois proviennent de la rate, mais preſque toujours du poumon où il y a ulcére. Les cauſes éloignées de la *morve* ſont ſemblables à celles de la morfondure. On connoît qu'un cheval eſt *morveux*, quand il eſt hors d'âge de pouſſer à la gourme, que ſans touſſer il jette beaucoup de matiere par les nazeaux, & qu'entre les deux os de la ganache, on trouve une ou pluſieurs glandes attachées à l'os, qui ſont ſi douloureuſes, que le cheval ne peut pas ſouffrir qu'on y touche, ſuppoſé même qu'elles n'adhéraſſent pas; ſi elles lui ſont douleur, c'eſt un ſigne de *morve*. Si l'haleine & la matiere qui ſort du nez du cheval *morveux* eſt puante, la maladie eſt preſque toujours incurable, de même que lorſque cette matiere ſe change en écume, ou qu'elle eſt ſanguinolente. La *morve* eſt un mal contagieux qui ſe communique aux autres chevaux plus que pas une autre, par l'air infecté qu'ils reſpirent; c'eſt pourquoi il faut ſe donner de garde de mettre le cheval *morveux* avec les autres. En un mot, la *morve* eſt très-dangereuſe, & d'une cure des plus douteuſes, de maniere que les habiles connoiſſeurs, en fait de maladies de *chevaux*, diſent n'en avoir preſque point vû guérir. Cependant, pour en commencer la cure, les habiles maréchaux barrent les deux veines du col, deux doigts au-deſſous de l'endroit où l'on ſaigne. On ne donne, pour nourriture, au cheval *morveux*, que du ſon mouillé, & on lui fait faire un exercice modéré. Pour ſa boiſſon, on fait fondre deux livres de ſoufre dans une cuiller de fer. On le jette tout bouillant dans un ſceau d'eau, puis on retire le ſoufre. On le fait refondre, & on le jette encore dans la même eau, qu'on fait boire ainſi au cheval. S'il répugne à la boire, on prend la pâte d'un pain d'un ſol, prête à mettre au four, on la délaie dans l'eau ſoufrée, & elle corrige le goût du ſoufre, de maniere que le cheval la boit. Si le cheval, attaqué de la *morve*, eſt grand mangeur, on peut avoir quelque eſpérance de le guérir; mais s'il eſt délicat, & qu'il ne faſſe

Digitized by Google

que tâtonnet ſa nourriture, il y a *tout à craindre*. S'il mange bien, on lui ôte l'avoine, puis on met une chopine d'eau-de-vie, & autant d'huile d'olive dans un pot: on brouille & on mêle bien le tout, & on ſeringue de cette liqueur tous les jours cinq ou ſix fois dans les nazeaux du cheval; cela facilite l'évacuation de la matiere, & le cheval s'en trouve ſoulagé. Voyez, ſur cette maladie, l'*Ecole de la Guerinière*, ou *le Nouveau parfait Maréchal*.

MOSAIQUE, ouvrage fait avec des piéces rapportées de diverſes couleurs. Voyez *Marqueterie*.

MOSCH, eſpéce de graine de bonne odeur, qui entre dans la compoſition de quelques parfums.

MOSCOSQUE, petite monnoie, qui a cours à Archangel, & dans la Moſcovie. C'eſt auſſi une monnoie de compte; & les livres ſe tiennent à Archangel, en roubles, grives & *moſcoſques*.

MOSCOUADE, ſucre brut, non rafiné, tel qu'il ſort des formes ou moules, dans leſquels on le met au ſortir de la quatrieme chaudiere où le ſuc des cannes prend ſa derniere conſiſtance de ſyrop. Voyez *Sucre*.

MOT, *en terme de commerce de détail*, eſt le prix que le marchand demande de ſa marchandiſe, ou de celui que l'acheteur en offre. Un marchand qui n'a qu'un *mot*, eſt celui qui ne ſurfait pas, & qui ne rabat rien du prix demandé. Etre prix au *mot*, c'eſt quand le marchand livre la marchandiſe à l'acheteur, ſur la premiere offre que ce dernier en a faite.

MOTS. *Sonner un ou deux mots*; c'eſt, *en terme de chaſſe*, donner deux tons longs du cor, qui eſt le ſignal du piqueur, pour appeller ſes compagnons.

MOTE. *Prendre la mote*; c'eſt, *en fauconnerie*, un oiſeau qui ſe poſe à terre, au lieu de ſe percher ſur un arbre.

MOTER, *en terme de chaſſe*; les perdrix prennent la mote, c'eſt-à-dire, qu'elles ſe cachent.

MOTTES *à brûler*, eſpéce de petits pains, ou maniere de tourteaux qui ſe font avec de la tannée ou tan uſé, c'eſt-à-dire, celui qui a ſervi à tanner les cuirs dans la foſſe. Les *mottes à brûler*, ainſi nommées de leur uſage, ſe pétriſſent avec les pieds, & ſe dreſſent dans des moules de cuivre. Elles ſe ſéchent enſuite à l'air. Elles ne ſont bonnes, & prennent aiſément le feu, que lorſqu'elles ſont parfaitement ſéches. Les *mottes à brûler* ſe vendent au cent. Il n'y a que les pauvres gens qui s'en ſervent pendant l'hivor pour ſe chauffer. Dans la Hollande, les habitans n'ont que des *mottes de terre* pour ſe chauffer, le bois y étant fort rare; mais ces *mottes* donnent une chaleur douce, & échauffent tous les appartemens, par le moyen des poëles.

MOTTES, glebes, morceaux de terre labourée. On dit, Il faut fouler les avoines avec le cylindre, pour caſſer les *mottes*..... *Motte* eſt auſſi une quantité de terre qui tient aux racines des arbres; ainſi on dit, Enlever un arbre en *motte*, ce qui ne ſe peut faire dans les terres légeres.

MOUCHES A MIEL, ou ABEILLES, inſectes qu'on retire dans des ruches ou paniers, qui font le miel ou la cire. La premiere choſe qu'il faut faire pour nourrir des *mouches à miel*, eſt de chercher un endroit pour les placer, qui ne ſoit point expoſé au nord, ni au couchant. Il faut que l'endroit où elles ſont, ſoit bien fermé, & peu loin de l'eau. Les *mouches à miel* ſe plaiſent beaucoup où il y a des

Digitized by Google

arbres. On les place auſſi aux pieds d'une colline remplie d'herbes odoriférentes, ou dans un jardin où il y a du thym, de la lavande, de la marjolaine, & autres plantes de cette nature. Les marécages leur ſont contraires : il eſt bon de les en éloigner.

Il y a deux ſortes de ruches ou paniers pour loger ces mouches. L'uſage du pays où l'on ſe trouve ſert de régle la-deſſus. On en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbre, d'oſier & de paille ; & de toutes celles-là, la meilleure eſt celle de paille. Voyez *Ruche* ; & ſur les *mouches à miel*, voyez *Miel* & *Abeilles*.

MOUCHE, ſe dit auſſi d'un petit morceau de taffetas noir découpé, ou de velours couvert d'un côté d'un peu de gomme que les femmes mettent en quelques endroits de leur viſage. Ce ſont les maîtres decoupeurs-égratigneurs d'étoffes, qui découpent & coupent ces ſortes de *mouches*, & en font le commerce. Le principal outil pour les faire, eſt un emporte-piéce. Il ſe fait une grande conſommation de ces *mouches* à Paris, & on en fait de grands envois dans les pays étrangers.

MOUCHETER *de l'hermine* ; c'eſt, chez les marchands pelletiers, y ſemer d'eſpace en eſpace, en forme de quinconce, de petits morceaux de fourrures noires qui repréſentent aſſez de groſſes mouches. On fait auſſi des mouchetures ſur les autres fourrures blanches pour contrefaire ou imiter la vraie hermine.... Les decoupeurs appellent *mouchettes*, de petites égratignures ou decoupures qu'ils font ſur certaines étoffes, particuliérement ſur le taffetas & le ſatin.

MOUCHETE', *en terme de fleuriſte*, c'eſt une fleur barbouillée de pluſieurs petites taches de différentes couleurs qui ſe mêlent. L'œillet ne doit point être *moucheté*.

MOUCHETTE, *chez les menuiſiers*, eſt un rabot dont ils ſe ſervent pour pouſſer les moulures. Il y a des *mouchettes* pour pouſſer des quarts de rond, & des *mouchettes* à grain d'orge pour dégager les baguettes. Il y en a auſſi, dont le fuſt eſt un peu tourné en rond pour faire les mêmes ornemens ſur les ouvrages ceintrés.

MOUCHETTE, uſtenſile qui ſert à moucheter les bougies & les chandelles. On en fait d'argent, de cuivre, de fer. Celles d'acier, fabriquées en Angleterre, ſont très-propres & paſſent pour être les meilleures.

MOUCHETURE, façon qu'on donne à une étoffe en la découpant & égratignant avec des fers.... *Moucheture d'hermine*, ſe dit de celle qui eſt parſemée de petites mouches noires. Les fourreurs le diſent encore des taches naturelles qui ſont ſur les peaux de certains animaux ; telles ſont les *mouchetures* des peaux de tigre & des peaux de panthere.

MOUCHOIR, toile de coton, ou de lin, ou de coton mêlé de ſoie de différentes couleurs & de tout prix. Les piéces de *mouchoirs*, appellés *Maſulipatan*, du nom d'une ville de la côte de Coromandel dans les Indes ſont, de huit *mouchoirs* à la piéce, & chaque *mouchoir* a trois quarts d'aune en quarré. Il ſe fait beaucoup de *mouchoirs* en France ; ceux de Cholet, en Anjou, ſont de lin, & il y en a de très-beaux & de très-fins. Les piéces de *mouchoirs*, nommés ſimplement *mouchoirs de coton*, ſont de vingt *mouchoirs* à la piéce, ainſi que celles des *mouchoirs* de ſoie & de coton. Les *mouchoirs* qui ſe fabriquent dans le royaume, doivent être plombés & marqués, à peine de confiſ-

Digitized by Google

cation & d'amende, par arrêt du 18 Juin 1743.

MOUDON, espéce de boudin blanc, fait avec de la fraise de veau, dégorgée dans de l'eau tiéde, cuite dans une demi-braise, hâchée, mise dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, échalotte, pointe d'ail, & qu'on entonne dans un gros boyau de bœuf bien nettoyé.

MOUDRE, se dit des grains qu'on moud, pour en faire de la farine. Lorsqu'on moud après que la meule du moulin a été battue, la farine contracte une espéce de gravier fort désagréable sous la dent, quand on mange le pain qui en est pétri. On y doit prendre garde.

MOUFLE, gros gant, dont les doigts ne sont pas séparés, à l'exception du pouce. Voyez *Mitaine*.

MOUFLE, *en terme de monnoyage*, est une espéce de vaisseau de terre, plus long que large, tout-à-fait semblable à une pantoufle, dont on auroit coupé le talon & la semelle au niveau de dessus. Ce vaisseau, dans lequel les essayeurs des hôtels des monnoies mettent leurs coupelles, est d'une longueur, largeur & hauteur, proportionnées au fourneau d'essai. Il est tout à-fait ouvert par un des bouts, qui est l'entrée, & fermé par l'autre, où il n'y a qu'une petite ventouse en forme de croix. Des deux côtés sont aussi divers trous, pareillement en forme de ventouse.

MOUFLE, parmi les charpentiers, menuisiers & maçons, sont des doubles poulies, dont ils se servent pour redoubler la force des machines, avec lesquelles ils élevent de pesans fardeaux. La *mouffle* est ordinairement un morceau de bois quarré, avec plusieurs mortaises où sont enfermées & enfilées dans le même aissieu plusieurs roues de poulies..... On nomme aussi *mouffle*, ou écharpe d'une poulie simple, la mortoise ou le morceau de fer dans lequel elle roule..... *Mouffle*, chez les orfévres & émailleurs, est un petit arc ou coupelle de terre, dont ils se servent pour parfondre leurs émaux.

MOUFLETTES; ce sont deux morceaux de bois creusés en dedans, pour lesquels les plombiers, vitriers, ferblantiers, &c. prennent l'outil qu'ils appellent *fer à souder*, lorsqu'ils le retirent du feu pour appliquer & étendre leur soudure.

MOUILLAGE, *en terme de corroyeur*, est la façon qu'on donne au cuir en le mouillant avec de l'eau pour le disposer à divers apprêts que le corroyeur doit lui donner. Il y a deux sortes de *mouillage*; l'un se fait en laissant tremper les cuirs dans un tonneau d'eau claire, l'autre en les imbibant d'eau; l'un & l'autre *mouillage* se fait encore ou avec foulure, ou sans foulure, c'est-à-dire, que le cuir se foule aux pieds, après avoir été mouillé, ou qu'il se mouille seulement pour l'étendre plus facilement sur la table, & lui donner diverses façons.

MOUILLE BOUCHE, espéce de poire ronde, qui a beaucoup d'eau ou d'humidité.

MOUILLOIR, petit vase, dont les fileuses se servent pour mettre l'eau dont elles mouillent le bout de leurs doigts, lorsqu'elles filent du lin ou du chanvre au rouet & au fuseau. Il y en a qui ne se servent que d'une éponge légérement imbibée d'eau; & les dames qui s'amusent à filer ont des *mouilloirs* d'argent.

MOUILLURE, *en terme de jardinage*, se dit d'un ample arrosement. On donne une bonne *mouillure* aux orangers & aux figuiers,

Digitized by Google

au ſortir de la ſerre, quand il fait bien chaud, c'eſt-à dire, qu'on les arroſe amplement.

MOULAGE, droit que l'on paye aux ſeigneurs qui ont des moulins bannaux pour la mouture des grains. *Moulage* ſe dit auſſi de la partie du moulin qui ſert à faire tourner les meules pour moudre.

MOULAGE, droit dû aux mouleurs de bois, qui meſurent les bois de chauffage ſur les ports de Paris.

MOULAGE, parmi les potiers de terre, ſignifie la façon qu'ils donnent à la terre glaiſe, en la mettant dans les moules pour en faire du carreau. On le dit auſſi des carreaux déja moulés.

MOULANT, garçon du moulin chargé de veiller à la mouture des grains.

MOULE; en général, c'eſt le modele d'après lequel on copie quelque ouvrage. Il a diverſes autres ſignifications, parmi les différens ouvriers des arts & métiers.... Les fondeurs de minérai, ou pierre métallique qu'on tire des mines, ont chacun leur *moule* pour recevoir le métal au ſortir de la fonderie, mais différens, ſuivant la diverſité du métal ou des ouvrages qu'ils fondent..... Dans les mines d'or, on a des *moules* pour les lingots.... Dans celles d'argent, il y en a pour les barres d'argent.... Les mines de cuivre en ont pour les ſaumons, ainſi que celles d'étain & de plomb; & celles de fer en ont pour ce qu'on appelle *des gueuſes*, pour des plaques de cheminées, des enclumes, des canons, marmites, & autres groſſes marchandiſes de fer, qui ſe fondent de la premiere main..... Les fondeurs de ſtatues, cloches, canons, & autres ouvrages de bronze & de fonte, font auſſi des *moules* de cire, ſoutenus en-dedans par ce qu'on appelle un *noyau*, & couverts par-deſſus de ce qu'ils appellent *chapes*..... Les monnoyeurs appellent *moules*, les chaſſis remplis de ſable où l'on jette en *moule* les lames de métal qui doivent ſervir à la fabrication des eſpéces d'or, d'argent & de cuivre.... Les fondeurs de petits ouvrages ont des *moules* ſemblables à ceux des monnoyeurs. C'eſt dans ces chaſſis, auſſi remplis de ſable, que s'impriment les différens ouvrages qu'ils veulent mouler, & où, quand les deux chaſſis dont le *moule* eſt compoſé, ſont réunis, ils jettent & coulent le cuivre fondu..... Les *moules* de caracteres d'imprimerie ſont partie d'acier & partie de bois. Le bois ne ſert proprement qu'à couvrir le véritable *moule* qui eſt en-dedans, & empêcher que l'ouvrier qui le tient à la main, ne ſoit incommodé de l'impreſſion de la chaleur du métal liquide. On ne peut fondre qu'une ſeule lettre à la fois dans chaque *moule*.... Les *moules*, dans les manufactures de papier, ſont de petites tables compoſées de pluſieurs fils de léton ou de fer, liés les uns aux autres par du fil auſſi de léton encore plus fin. Chaque *moule* eſt de la grandeur de chaque feuille de papier qu'on veut dreſſer, & a un rebord de bois, auxquels les fils ſont attachés. Ces *moules* ſe nomment plus communément des *formes*... Les faiſeurs de fourneaux & de creuſets ont auſſi des *moules* pour une partie de leurs ouvrages, particuliérement pour les creuſets. Ils ſont de bois, de la forme même du creuſet. Un manche de bois ſert à les tenir & à les tourner de tous ſens, lorſque les ayant couverts de terre, l'ouvrier les veut arrondir & les aplatir... Les *moules*, pour les balles de plomb de divers calibres, ſont de petites tenailles de fer, dont chacune des branches de la tête eſt creuſée

treuſée en demi-globe, qui, en ſe fermant forment, le globe entier.... Les vitriers ont deux ſortes de *moules*, l'un qu'ils appellent *moule à liens*, & l'autre qu'ils nomment *lingotiere*. Tous deux ſervent à couler leur plomb..... Les orfévres ont des os de ſéche pour faire les *moules* de leurs petits ouvrages, ce qu'ils font en preſſant leur modele entre deux os.... Les appareilleurs & tailleurs de pierre appellent *moules*, les panneaux, patrons, formes, modeles de cuivre, de fer-blanc, de bois ou de carte, qui leur ſervent à tracer les ornemens d'architecture, deſſinés par l'architecte, ou le maître maçon.... Les maçons ont un morceau de bois dur ou de tole, évidé en-dedans, ſuivant les contours des moulures ou corniches qu'ils ont à tirer, qu'ils appellent *moule*, ou *calibre*.... Le *moule* des bonnetiers eſt un petit morceau de bois rond, un peu applati d'un côté, fait au tour, ſur lequel ils montent ce petit tiſſu d'or, d'argent, de ſoie, de crin, de poil, ou d'autre matiere travaillée à l'aiguille, dont ils font leurs boutons.... Le *moule* des mouleurs de bois eſt un grand cercle ou meſure de fer, qui leur ſert à mouler & à meſurer les bois de compte qui arrivent ſur les ports de Paris... Les *moules* des bimblotiers ſont de deux ſortes, les uns de fer gravé, où ils jettent en étain ce qu'ils appellent de petits menages qui ſervent d'amuſement aux enfans; les autres de plâtre dans leſquels, avec des cartons mouillés, ils forment & moulent leurs poupées.... Les *moules* des plombiers ſont des tables ſur leſquelles ils coulent leurs grandes & petites tables de plomb..... Les *moules* des miroitiers-lunetiers ſont de bois, pour dreſſer & faire les tubes ou tuyaux, avec leſquels ils montent les lunettes à longue vue, & quelques ouvrages d'optique..... Les *moules* des vanniers ſont des bſins d'oſier tournés en ovale, en rond, en quarré, ou en diverſes autres figures, ſuivant qu'ils ont à faire des paniers, des hottes, &c.... Les chandeliers ont des *moules* pour la chandelle plongée, qu'ils nomment un *abîme*; ils ſont de bois; & d'autres pour la chandelle moulée, ils ſont de léton, d'étain ou de fer-blanc.... Les *moules* des drouineurs, ou petits chauderonniers qui courent les campagnes, ſont de fer, & de deux ſortes, les uns pour faire des cuilliers d'étain, les autres pour faire des ſalieres.... Les *moules* des batteurs d'or ſont un certain nombre de feuilles de vélin, ou des morceaux de boyaux de bœuf dégraiſſés & préparés, coupés quarrément d'une certaine grandeur, & placés l'un ſur l'autre, entre leſquels ces ouvriers mettent les feuilles d'or ou d'argent, qu'ils battent ſur le marbre avec le marteau.

MOULE, coquillage bivalve, dont il y a deux eſpéces, *moules de mer*, & *moules de riviere*. Les coquilles ſont bleues ou noires, un peu longues; elles s'ouvrent & ſe ferment au gré du poiſſon. Les *moules de mer* ſont préférables à ceux de riviere, qui ſe digerent difficilement, à cauſe d'un ſuc viſqueux, gluant & inſipide, dont il eſt chargé. Pour les *moules de mer*, ils ſont aſſez nourriſſans & agréables au goût. Ils s'apprêtent de pluſieurs manieres; ils ſont fort ſains, accommodés avec le beurre frais, le perſil, la ciboule, & la chapelure de pain. On fait des potages de *moules* qui ſont auſſi fort ſains, ſur-tout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en eſt de même des tourtes.

MOULE; c'eſt ce qui eſt fait dans un *moule*. Il ſe dit de ce qui eſt imprimé par oppoſition à ce qui eſt écrit à la main.

Digitized by Google

MOULE'E, eſpéce de terre ou de ſédiment qui ſe forme de petites parties de fer & de pierre, qui tombent au fond des anges, dans leſquelles tournent les pierres ou meules, ſur leſquelles les émouleurs-couteliers & taillandiers aiguiſent leurs ouvrages. On ſe ſert de cette *moulée* pour faire une ſorte de noir; mais il eſt défendu aux teinturiers du grand teint de s'en ſervir.

MOULER, *chez les orfévres & les ſculpteurs*, c'eſt préparer un moule en cire, en terre ou en plâtre, pour y *mouler* un ouvrage.... *Mouler*, c'eſt auſſi jetter dans le moule déja préparé le métal ou la matiere dont on veut que ſoit fait l'ouvrage.

MOULER *du bois de compte*, c'eſt le meſurer avec l'anneau de fer, anciennement appellé *moule*. Chaque bûche de ce bois neuf doit avoir au moins dix-huit pouces de groſſeur, & trois pieds & demi de longueur, conformément à l'article I du chapitre 17 des ordonnances de la ville de Paris. Il y a des *mouleurs* de bois qui ſont des officiers de la ville, établis ſur les ports & dans les chantiers, pour *mouler* & meſurer les bois à brûler, & tenir la main à l'exécution des ordonnances. Les *mouleurs de bois* compoſent une communauté établie, à ce qu'on croit, par *Louis le Jeune*, en 1170, ou par *Philippe II*, en 1190, qui créa un prévôt des marchands, quatre échevins, & quarante officiers pour le bois de chauffage, qui faiſoient, en l'abſence des échevins, les mêmes fonctions que les *mouleurs de bois* d'aujourd'hui. Le roi *Jean*, en 1350, les fixa à cinquante; en 1415, *Charles VI* les réduiſit à leur ancien nombre; en 1633, *Louis XIII* les augmenta de onze; en 1644, le même roi en créa quarante-neuf autres; en 1646, ſous la minorité de *Louis XIV*, il en fut créé encore ſoixante. Les autres créations faites ſous le même roi ont été unies & incorporées à la communauté; en 1719, ſous le régne de *Louis XV*, & la régence du duc d'Orléans, il fut donné un édit qui ordonne la ſuppreſſion de tous les officiers établis ſur les ports, & qui donne aux prévôt des marchands & échevins, la nomination des commis néceſſaires pour les remplacer. Leur nombre fut fixé à quatre-vingt; en 1730, les *mouleurs de bois* ont été rétablis.

MOULIN, ſorte machine qui fait tourner les meules, & qui étant agitée par une force extérieure, donne une violente impreſſion ſur les choſes qui ſont expoſées à ſon mouvement. On le dit principalement des machines qui ſervent à la mouture des grains. Tous les *moulins* ſe réduiſent à trois ſortes qui prennent leur dénomination des forces qui leur donnent leur mouvement. Ces *moulins* ſont des *moulins à vent*, des *moulins à eau*, & des *moulins à bras*. Parmi ces derniers, on met auſſi ceux dont on fait tourner les meules, ou agir les pilons par le moyen des animaux, particuliérement des chevaux & des bœufs. On ne ſçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un *moulin*; & lorſqu'on vouloit faire de la farine, on broyoit le bled dans un mortier; & ce travail étoit ſi pénible, qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient coutume de tromper leurs maîtres. Les *moulins* à eau parurent du tems de *Ciceron*; mais *Polydore Virgile* dit que l'auteur en eſt inconnu. On doit l'invention des *moulins à nef* à *Beliſaire*, général de l'empereur *Juſtinien*. Les *moulins à vent* ſont d'une invention plus moderne. Le modele en fut apporté d'Aſie en Europe, au tems des croiſades.

Les *moulins à eau* (ce ſont ceux

Digitized by Google

qu'une riviere ou une chûte d'eau font tourner) ſont à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, font la farine plus abondante, & moins de ſon, ſur-tout quand l'eau, qui les fait tourner, eſt rapide.

Les *moulins à vent* (ce ſont ceux qui tournent par la force du vent, & par le moyen des toiles & des volans) ne moudent pas toujours également, comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules, à meſure qu'il augmente & qu'il change. On a auſſi des *moulins à bras* portatifs pour l'armée. On les fait tourner à force de bras, ou par un cheval. Ils ne rendent pas la farine ſi belle, & l'on ne s'en ſert que dans les grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un *moulin à eau* ou *à vent* où l'on aille pour moudre; mais il eſt bon de prendre celui qui moudra plus promptement. La raiſon eſt que broyant le bled, il en moud moins de ſon, & en rend ainſi la farine plus rafinée; ce qui ne peut, que cela ne faſſe de bon pain, ſur-tout quand cette farine a paſſé par un fin bluteau. Il faut ſur-tout ne point donner à moudre dans un *moulin* rebattu de nouveau. On en a dit la raiſon au mot *Moudre*.

MOULIN BANNAL, eſt celui d'un ſeigneur qui peut obliger les vaſſaux de la ſeigneurie d'y venir moudre le bled. Ce droit a peut-être été, dans les premiers tems, une uſurpation de grands ſeigneurs, qui ont contraint leurs vaſſaux à venir moudre leurs bleds à leurs *moulins*. Les *moulins bannaux* ne s'établiſſent point ſans titre, parce que c'eſt une ſervitude.

Les *moulins* ſont auſſi d'une grande utilité dans les manufactures & dans les arts. On va parler des principaux,

Les *moulins à foulons* ſont des *moulins à eau* qui font lever & baiſſer des pilons & des maillets des bois, dans des vaiſſeaux que l'on nomme *pots* ou *piles*, pour fouler, dégorger & dégraiſſer les étoffes de laine.... Les *moulins à toiles* ne ſont guères différens des *moulins à foulons*, & ſervent à dégorger les toiles, après qu'elles ont été gayées au ſortir de la leſſive. Quelques-uns de ces *moulins* tournent par le moyen d'une roue à eau; la plûpart n'ont que des chevaux pour leur donner le mouvement. On ſe ſert de ces *moulins* en Champagne, particuliérement du côté de Troyes. Les *moulins à papier* ſont pareillement des *moulins à eau*, qui ont pluſieurs *martinets* ou *marteaux*, qui battent le chiffon ou drapeau dans des eſpéces d'auges de bois pour le réduire en petites parcelles, & le rendre comme en bouillie, par le moyen de l'eau que l'on fait entrer dans les auges par un petit canal.... Les *moulins à ſucre* ſont des machines qui ſervent à briſer & preſſer les cannes ou roſeaux à ſucre, pour en exprimer toute la liqueur ou ſuc, qui eſt renfermé dedans. L'on peut faire quatre ſortes de *moulins à ſucre*, qui ne ſont pourtant différens que par la diverſité des forces mouvantes qui les font agir; car les parties qui ſervent à écraſer les cannes & à en exprimer le ſuc, ſont communes aux unes & aux autres. Ces quatre ſortes de *moulins* ſont des *moulins à eau*, des *moulins à vent*, des *moulins à bras*, que des hommes font tourner, & des *moulins* auxquels des chevaux & des bœufs donnent le mouvement.... Les *moulins à ſoude*, ſont ceux dont on ſe ſert dans les manufactures de glaces à miroir, pour réduire en pouſſiere la ſoude qu'on y emploie.... Les *moulins à huile*, ſoit à vent,

Digitized by Google

ſoit à eau, à chevaux ou à bras, ſervent à piler, à écraſer les noix, les olives, & les autres fruits ou graines, dont on veut tirer le ſuc par expreſſion, pour en faire de l'huile.... Les *moulins à tan*, ſont des *moulins à eau* que l'on fait aller pour réduire en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus, certaines écorces d'arbres propres à faire le tan.... Les *moulins à ſcie*, ſont des *moulins à eau*, propres à ſcier pluſieurs planches à la fois Il s'en voit beaucoup en Dauphiné, ſur tout aux environs de la Chartreuſe de Grenoble.... Les *moulins à forge*, que l'eau fait tourner, ſervent à lever ou baiſſer un marteau très-peſant pour battre le fer, dont on veut faire des barres, des ancres, des aiſſieux, & autres ſemblables gros ouvrages..... Les *moulins de lames d'épée* vont auſſi par le moyen de l'eau : on en voit à Vienne en Dauphiné, qui ſervent à forger ces excellentes lames d'épée, nommées *lames de Vienne*.... Les *moulins à poudre à canon* ſervent à piler ou battre enſemble les ingrédiens, dont la poudre doit être compoſée, ce qui ſe fait dans des eſpéces de mortiers de fer ou de fonte, & par le moyen des pilons auſſi de fer, qui ſont agités par une roue, qui eſt à l'extérieur du *moulin* ſur laquelle l'eau tombe avec violence pour la faire tourner : rel eſt celui qui eſt à Eſſonne.... Les *moulins à bufle* ſervent à fouler & à préparer les peaux de bufles, d'élans, d'orignan, de bœuf, &c. pour en faire ce qu'on appelle des *bufles* pour les gens de guerre; ce qui ſe fait par le moyen de pluſieurs gros pilons qui ſe hauſſent & tombent deſſus des cuirs dans de grandes auges de bois, par le moyen d'une roue qui eſt en dehors, que la force de l'eau fait tourner.... Les tireurs d'or donnent le nom de *moulin* à de petites machines compoſées de deux cylindres d'acier très-poli, qui leur ſervent à applatir le fil d'or ou d'argent, pour le réduire en lames. Ces *moulins* agiſſent par le moyen d'une manivelle qu'un homme fait tourner. Ils ont auſſi des *moulins* à devider & à mettre des fils d'or ſur la ſoie, qui ſont compoſées de pluſieurs rangs de bobines qui tournent en même tems, par le moyen d'une manivelle.... Il y a encore des *moulins* propres à tordre les ſoies & à les filer. Ce ſont de grandes machines faites en rond, en forme de petites tourelles de la hauteur de cinq à ſix pieds, & d'environ une toiſe de diametre, qui, en tournant, ou par la force de l'eau, ou par celle des hommes, fait agir en même tems une infinité prodigieuſe de bobines ou crochets qui y ſont attachés, ſur leſquels la ſoie a été devidée pour la filer & tordre. On voit beaucoup de ces *moulins* à Lyon & à Tours, à Saint-Chaumont & à Saint-Etienne en Forez.

Les lapidaires ont une ſorte de *moulin* pour travailler les pierres précieuſes. Les monnoyeurs donnent auſſi le nom de *moulin* à une machine qui ſert à la fabrication des monnoies, & qui, par le moyen de quelques rouleaux d'acier, entre leſquels on fait paſſer les lames d'or, d'argent & de cuivre, les réduit à l'épaiſſeur convenable au diametre & au poids des eſpéces qui doivent être fabriquées. Ce *moulin* eſt le laminoir. En Hollande, il y a des *moulins* à tabac.

MOULINAGE ; c'eſt le dernier apprêt que l'on donne aux ſoies filées, avant que de les teindre ; ce qui ſe fait par le moyen du moulin.

MOULINER, *en terme de fleuriſte*, ſe dit des vers, lorſqu'ils creu-

Digitized by Google

ſent la terre. Quand un pot à fleur eſt poſé à terre, les vers entrent par le trou du pot, *moulinent* & renverſent la terre. C'eſt à-peu-près dans ce même ſens qu'on dit *du bois mouliné*, pour dire *du bois vermoulu*, ou *du bois gâté* par les vers.

MOULINES-CAMPES, ſortes de laines employées aux ſerges de Beauvais, à la fabrique des draps d'Uſſac, en y mêlant des trêmes de Ségovie. L'ouvrier qui travaille à l'ouvrage de ces laines, eſt appellé *moulinier*.

MOULINET : la plûpart des pêcheurs ont un *moulinet* de bois, fait de pluſieurs piéces, qui leur ſert à tordre le fil qu'ils emploient pour faire leurs filets ; mais ceux qui veulent dépêcher un filet, dont ils ont promptement à faire, au lieu de s'amuſer à retordre du fil par le moyen du *moulinet*, ils le font faire par une femme, avec un rouet à filer, qui en retord trois fois plus que le *moulinet* ; mais il n'en eſt pas ſi bien, ni ſi facile à employer. Il vaut encore mieux, quand on le fait retordre à la main, que ce ſoit avec un fuſeau, parce qu'il en eſt plus rond & plus uni. Il eſt mieux de le faire ainſi, lorſqu'on veut l'employer à des rets ſaillans ou autres filets délicats & legers.

MOULINET, ſe dit auſſi des treuils ou cylindres de pluſieurs machines, dont un des bouts eſt traverſé par deux leviers qui, étant diſpoſés en croix, forment comme quatre bras, avec leſquels on tourne le treuil pour y dévider le cable, & donner du mouvement à la machine. Les chevres, les engins & les grues ſont des *moulinets*..... *Moulinet* eſt auſſi une eſpéce de ſinge ou d'engin, dont les ouvriers ſe ſervent pour tirer & vuider les terres dans des paniers d'oſier, lorſqu'ils commencent à ouvrir un trou de carriere. Ce *moulinet* eſt compoſé d'un treuil, avec ſon cableau & ſa manivelle, & de deux fourches, qui ſont deux ſoutiens faits, chacun, de deux groſſes perches croiſées l'une ſur l'autre, & attachées par les deux bouts.... Les plombiers appellent *moulinet* une partie de l'établi à fondre des tuyaux de plomb ſans ſoudure, où eſt attachée la ſangle, avec laquelle on tire le boulon hors du moule, après que le tuyau eſt fondu.

MOULINIER, dans les manufactures de laine d'Elbeuf & de Rouen, eſt celui qui a ſoin de faire fouler les étoffes dans un moulin à foulon. Ailleurs on le nomme *foulon*.

MOULTANS, toiles peintes qui ſe font dans les états du grand Mogol ; elles ſe tirent de Surate. Le débit en eſt interdit en France ; elles doivent être marquées à leur arrivée pour être envoyées à l'étranger.

MOULURES, *chez les miroitiers*, ſont de longues tringles de glaces à biſeau, qui ne portent tout au plus qu'un pouce & demi de large. Pour la hauteur il s'en fait depuis douze, juſqu'à cent pouces de haut.

MOURIS, toiles de coton qui viennent des Indes orientales ; il y en a de fines, de groſſieres & de larges, d'étroites, de blanches & de rouges. Toutes ces piéces de toiles ont douze aunes de long ſur diverſes largeurs.

MOURON, plante en uſage en médecine, dont il y a deux eſpéces, la mâle qui a la fleur rouge, & la femelle qui a la fleur bleue. Ces deux *mourons* naiſſent dans les champs, les vignes & les jardins. Ils fleuriſſent en Mai, & tout le reſte de l'été ; l'un & l'autre eſt amer, chaud, deſſiccatif & aſtringent. Il eſt mis au nombre des vulnéraires, & recommandé par quelques auteurs contre

Digitized by Google

la morſure des chiens enragés & de la vipere.

MOUSQUET, arme à feu qu'on porte ſur l'épaule. Sa ſortie du royaume, ainſi que du *mouſqueton*, eſt défendue.

MOUSQUETS, tapis de Turquie, ou de Perſe, que les marchands François achetent à Smyrne, & qui arrivent dans le royaume, ordinairement par la voie de Marſeille. Il s'en fait aujourd'hui de plus beaux à la ſavonnerie ou manufacture royale établie par Louis XIV.

MOUSSE, petite plante qui croît dans les crevaiſes des arbres, comme ſur le chêne, ſur le peuplier, ſur l'orme, ſur le bouleau, ſur le cédre, ſur le ſapin, &c. Ses feuilles ſont blanches, molles, découpées menu, comme des poils. La plus eſtimée & la plus odorante eſt celle qu'on trouve ſur le cédre. Elle eſt aſtringente, propre à arrêter les hémorrhagies, & les cours de ventre. Les parfumeurs en font le corps de leur poudre de Cypre. Les *mouſſes* de chêne, de mélèſe, de pin, de ſapin, & de peuplier, ſont bonnes à calfeutrer les bateaux. La *mouſſe* d'arbre eſt ſéche, aſtringente, & médiocrement froide. Le vin où la *mouſſe* blanche a trempé pendant certains jours, ſi on le boit, fait dormir profondément, fortifie l'eſtomac, arrête les vomiſſemens, & reſſerre le ventre. *Bradeley* dit que les diverſes ſortes de *mouſſes* ne croiſſent en Angleterre que l'hiver, & qu'à la moindre approche du tems chaud, elle ſe deſſéche, & ſemble abſolument ſe détruire, lorſque l'été commence. Ce qui fait voir, dit-il, qu'il y a des plantes auxqu'elles il faut un certain dégré de froid pour croître, comme à d'autres, un certain degré de chaleur. Il eſt probable que les climats les plus froids ſont les plus abondans en *mouſſe*; elles ſont toujours plus grandes & en plus grande quantité, à meſure que l'on avance vers le nord. Elles ſervent de nourriture aux rennes, dans les pays ſeptentrionaux de la Moſcovie. Les *mouſſes* ſont des plantes auſſi parfaites que des chênes, & les autres arbres remarquables. Il y a des eſpéces de *mouſſes* qui entrent dans le commerce de l'épicerie, entre autres la *mouſſe marine* ou *coraline*, la *mouſſe* de cédre & de ſapin.... Il y a une *mouſſe terreſtre* qui eſt une *mouſſe* rampante, qui couvre les terres maigres, ſtériles, humides, dans les bois, ſur les pierres, & dans les déſerts. Ses feuilles ſont menues, comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres. Elle eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliquée par-deſſus.

MOUSSELINE, toile toute de fil de coton, ainſi appellée, parce qu'elle n'eſt pas bien unie, & qu'elle a de petits bouillons ſur la ſuperficie, qui reſſemblent aſſez à la *mouſſe*. Les *mouſſelines* nous viennent de Bengale. Il y en a différentes eſpéces, expliquées chacune à leur article. Les *mouſſelines* ont été compriſes dans les défenſes générales, faites en France contre les étoffes des Indes & de la Chine; elles ſubſiſtent à l'égard des particuliers; mais toutes celles qui n'ont pas le plomb & le bulletin de la compagnie des Indes, ſont confiſquées.

MOUSSERON, eſpéce de champignon blanc, qui vient, au mois de Mai, auprès de la mouſſe. Les *mouſſerons* entrent comme les champignons, dans pluſieurs ragoûts & leur donnent un grand relief. On en fait auſſi des plats particuliers.

MOUSTACHE, *chez les tireurs d'or*, eſt la manivelle qu'ils fichent dans leurs rochets ou bobines pour devider & tirer leur fil d'or & de ſoie. Voyez *Tireurs d'or*.

Digitized by Google

MOUSTILLE, du latin *muſtela*; c'eſt une eſpéce de belette très-ſauvage, qui vit à la campagne, dont la peau, revêtue de ſon poil, entre dans le commerce de la pelleterie.

MOUT, vin doux qui n'a pas encore bouilli. Voyez *Vin*. On emploie le *moût* de vin pour faire du cotignac. On prend auſſi du *moût* pour faire du vin doux.

MOUTA, eſpéce de ſoie crue qu'on tire des Indes orientales. On l'appelle *fleuret* en France. Il y en a une autre eſpéce nommée *tany*, qui eſt la vraie ſoie.

MOUTARDE, graine du ſénevé, qui eſt une ſilique pleine de graines fort âcres, tondelettes, chaudes, piquantes au goût; elle ſe termine en cornes fongueuſes, pleines de ſes ſemences. On fait, avec la graine de *moutarde*, une fauſſe appellée fauſſe à la *moutarde*; elle eſt ſaine, provoque l'appétit; elle aide & fortifie la digeſtion. Cette fauſſe ſe fait avec la graine de *moutarde* broyée, & du vinaigre. En Italie, on ſe ſert du vin. La *moutarde* ordinaire eſt une pâte liquide, âcre & piquante, compoſée de graines de *moutarde* & de vinaigre. Ce mélange fait un aſſaiſonnement propre pour exciter l'appétit, & pour diſſiper les humidités ſuperflues. Il convient à ceux dont l'eſtomac & les inteſtins ſont embarraſſés de viſcoſités; à ceux qui ont l'eſtomac trop chargé, à ceux qui ſont ſujets aux fluxions; mais les perſonnes d'un tempérament chaud, ſec & bilieux, ne doivent attendre que de mauvais effets de la *moutarde*. Elle eſt bonne aux vieillards, à cauſe de l'humidité du cerveau. La *moutarde* que l'on prépare avec le vin doux, où dans laquelle on mêle le vin & la biere, eſt dépouillée de ſa principale vertu; ainſi la *moutarde* de Dijon, quoique la plus agréable au goût, eſt la moindre de toutes, parce que le moût qu'on y emploie, embarraſſe, par ſes parties ſulfureuſes, les ſels de la ſemence de la *moutarde*.

Les *moutardiers*, ou vendeurs de *moutarde*, ſont de la communauté des vinaigriers de Paris; & il n'eſt permis à perſonne de vendre, ni d'avoir de garçons marchands par la ville pour crier *moutarde*, qui ne ſoit maître. On ne doit faire de la *moutarde* qu'avec le meilleur vinaigre, & du ſénevé de la meilleure qualité. Les moulins pour broyer doivent être propres. Les jurés y doivent tenir la main. Ces marchands mettent leur *moutarde* dans un petit boiſſeau de bois qui a ſon couvercle; ils l'appellent *moutardier*.... *Moutardier* eſt encore un petit meuble de table, ſoit d'or, d'argent, d'étain, de faïance ou de cryſtal, dans lequel on ſert la *moutarde* pour la manger avec la viande.

MOUTON, agneau châtré qui devient gros & gras dans la ſuite. Il ſe nourrit comme les brebis. Pour engraiſſer les *moutons*, on les met dans une étable ſéparée; & le berger qui en a la garde, doit les conduire aux champs ſi-tôt que le jour paroît, & avant que la roſée ſoit paſſée; c'eſt ce qui contribue à leur faire prendre graiſſe. Dans la moiſſon, ſi-tôt que le bled eſt hors des champs, on y mene les *moutons* paître. On a ſoin de les faire boire ſouvent, & même on leur donne quelque choſe pour les y exciter. On laiſſe les *moutons* aux champs, depuis l'aube du jour, juſqu'à huit heures du matin que le chaud commence à ſe faire ſentir; pour lors on les ramene à l'étable, où ils demeurent juſqu'à trois heures après midi, qu'on les ramene paître. On commence dès le mois de Mars à les gouverner de la ſorte, & on continue juſqu'à la fin de

Digitized by Google

Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure. Pour ceux dont on veut avoir plus tard le débit, on ne commence à les gouverner qu'au commencement de Juillet, juſqu'à la fin de Septembre; & de quelque maniere qu'on engraiſſe les *moutons*, il ne faut jamais les laiſſer paſſer l'hiver à l'étable. Cette graiſſe qu'ils ont amaſſée eſt préjudiciable, de maniere qu'il y en a beaucoup qui meurent de froid; il faut s'en défaire.

En cuiſine, on doit choiſir la chair & les autres parties d'un *mouton*, qui ſoit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & ſec. Les plus eſtimés ſont ceux qui viennent de Normandie, communément appellés *moutons* de Préſalés, des Ardennes, du Berry & de Beauvais. Le *mouton* nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment. Il ſe digere facilement. Il contient, dans toutes ſes parties, beaucoup d'huile & de ſel volatil. Il convient en tous tems, & à toutes ſortes d'âges & de tempéramens. Comme la chair du *mouton* eſt tendre, temperée, chargée de beaucoup de parties huileuſes, balſamiques, & de beaucoup de ſels volatils, elle eſt très propre à produire les bons effets qu'on lui attribue.

Toutes les parties du *mouton* s'apprêtent de différentes manieres. D'un gigot de *mouton* cuit à la broche, on en fait un hachis; des quarrés, on en fait des haricots. On ſert les collets aux navets, à la ſauſſe hachée, à la chicorée, aux lentilles, &c.

Il ſe tire de ces animaux des marchandiſes dont on fait un commerce conſidérable. La laine, la peau, la graiſſe, ſoit celle dont on fait le ſuif, ſoit celle qu'on nomme *œſype*, ſont de ce nombre. . . . On donne le nom de *mouton* à la peau de cet animal différemment préparée; ainſi on dit, du *mouton* paſſé en mégie, du *mouton* paſſé en huile, autrement dit, en chamois, du *mouton* paſſé en baſane. La plus grande partie du parchemin ſe fait du *mouton*.

MOUTONS, *chez les carroſſiers*, ſont les quatre piéces de bois placées debout ſur les liſoires qui ſervent à tenir un carroſſe ſuſpendu. Les *moutons* ſe font ordinairement d'orme ou de frêne. On appelle auſſi *moutons*, dans les ſonnettes ou machines à battre & enfoncer les pilotis, de gros billots de bois, armés ordinairement de fer par en-bas, qui, tombant ſur la tête des pieux, les battent & les enfoncent dans la terre. Lorſque les billots ſont attachés à ces autres machines qu'on appelle des *engins*, ils changent de nom & ſe nomment des *hies*. Quelquefois le mot de *mouton* ſe prend pour la machine même.

MOUTURE; c'eſt la peine du meûnier, qui fait moudre le bled, la façon ou action de le moudre. Il y a des moulins qui font une meilleure & une plus prompte *mouture* que les autres. Les meûniers ont des meſures pour ſe faire payer de leurs *moutures*. . . . *Mouture* eſt auſſi un mélange de grains ou farines de pluſieurs ſortes de grains, tels qu'on les moud au moulin. Les moulins s'afferment à tant de ſeptiers de bled, d'orge & de *mouture*.

MOUVANCE, *en juriſprudence*; ce mot ſignifie *dépendance*. On dit qu'un fief eſt mouvant d'un autre, quand il en releve. Voyez le *Dictionnaire civil & canonique*.

MOUVER; *en terme de jardinier*, c'eſt remuer la terre dans un pot ou dans une caiſſe, & y faire une eſpéce de petit labour, avec quelque petit outil, afin que cette

Digitized by Google

terre étant bien mouvée, & rendue meuble, l'eau des arrosemens y puisse facilement entrer.

MOUVOIR, *chez les chandeliers*, est un outil de bois, en forme de bâton de quinze ou vingt pouces de long, & d'un pouce & demi de diametre, duquel les chandeliers se servent pour remuer le suif liquide, dont est rempli le moule où se fabriquent les chandelles plongées, crainte qu'il ne s'épaississe trop.

MOYE, *en terme de maçonnerie*; c'est, dans une pierre dure, un endroit tendre qui suit son lit de carriere, qui l'a fait déliter.

MOYEN-CAEN, nom que les marchands de toiles en gros donnent à une sorte de linge ouvré qui se fabrique à Caën en Normandie... *Moyen-lyon*, linge ouvré qui se fabrique dans la province du Beaujolois..... *Moyen-bazar*, coton filé.

MOYEUX, certains tronçons de bois de charronage, ordinairement d'orme, qui se débitent & s'envoient en grume.... *Moyeux*, sont aussi des prunes, dont il se fait une excellente confiture. Tous les *moyeux confits* se vendent à Paris, chez les marchands épiciers-confiseurs, & viennent de Dijon.

MUDDE, mesure de grains, dont on se sert à Tongres & à Amsterdam. Le *mudde* est de près d'un quart plus que le setier de Paris. Il ne faut que quinze *muddes* pour faire dix-neuf setiers.

MUDE, sorte d'étoffe faite d'écorce d'arbre qui se fabrique à la Chine.

MUE DES CERFS; les cerfs muent dans les mois de Février & de Mars: les vieux jettent plûtôt leur tête que les jeunes. Pour lors ils vont, dans les buissons qu'ils connoissent, mettre bas leur tête, la pousser & rendre plus belle. Quand ces animaux sentent que leur bois s'ébranle & qu'il veut tomber, ils perdent le repos & sont inquiets, par le moyen d'une certaine douleur que leur causent des vers qui s'y engendrent en hiver, entre cuir & chair, & au milieu du massacre & de la tête, ce qui leur arrive jusqu'à ce que ces vers aient rongé & decerné la tête d'avec le massacre. Quand leur tête tombe à terre, les vers tombent aussi, & après il se forme sur le massacre, une peau déliée, couverte d'un poil gris de souris qui s'augmente, lorsque les meules se forment & se grossissent. On appelle cela la tige de la tête qui se fait en six jours. Les cerfs de *dix cors* & de *dix cors jeunement* ont poussé à demi leur tête vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet, & les jeunes dans le huitieme ou dixieme du mois d'Août.

MUE, des oiseaux de fauconnerie; il y a trois sortes de *mues*, sçavoir celle des *faucons* & des *laniers* de passage, celle des *gerfauts*, & celle des *niais*, soit faucons & laniers. Les premiers doivent muer sur la perche & en chambre, & avant cela on les poivre, & on leur fait prendre le double: on leur met un baquet plein d'eau dans la chambre pour s'y baigner. Tout cela se fait à la chandelle. Le tems de les paître est à sept heures du matin, & à cinq heures du soir. Pour la *muë des gerfauts*, elle se doit faire dans un endroit frais. On les couvre d'un chaperon qui leur donne la facilité de manger. On les attache à un petit pieu, & on met devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. On ne donne, pendant tout ce tems, qu'une grosse gorge par jour. On les laisse un jour de la semaine sans manger, observant ce jour-là de les chaperonner, pour examiner s'il

Digitized by Google

ne leur eſt point ſurvenu quelque incommodité aux yeux ou à la bouche. La viande, dont on les paît, doit être toujours lavée, afin que ces oiſeaux, qui pour lors ſont beaucoup travaillés, ne ſe dégoûtent point. On ne prend cette précaution, que lorſque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire eſt des petits chiens de lait, des rats ou des ſouris, & en viande de boucherie, du bœuf, du mouton ſans graiſſe & nerfs, hachés & mêlés avec trois ou quatre œufs, & faute de viande, des œufs dans du lait, réduits en conſiſtance de bouillie. Pour les *niais*, ſoit faucons ou laniers de paſſage, on les paît de pareilles viandes, excepté que, pendant trois ſemaines ou un mois, il faut faire macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou bien de l'huile battue à trois ou quatre fois, dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde ſon goût. On macere ainſi leur viande juſqu'à ce qu'ils ſoient hors de *mue*.

MUFLE, *en terme de vénerie*, c'eſt le bout du nez des bêtes ſauvages.

MUFLE DE LION, plante qui pouſſe une tige haute & déliée, & qui, lorſqu'on l'ouvre, repréſente, en quelque ſorte, la langue d'un lion. Ses fleurs ſont bleues & blanches. On la ſeme en Septembre & Octobre; elle ſe tranſplante en Avril. On l'arroſe de tems en tems, on la débarraſſe des méchantes herbes; c'eſt une plante qui orne très-bien un parterre, lorſqu'elle eſt en fleur.

MUGUET, ou LIS DES VALLE'ES, ſelon les modernes, parce que cette plante croît dans les bois & dans les vallées. Elle porte deux à trois feuilles oblongues, aſſez larges, ſemblables à celles du lis, mais plus petites; ſes fleurs ſont preſque rondes, & de la figure d'une cloche, découpées en cinq ou ſix crenelures, blanches, belles, d'une odeur agréable. Il leur ſuccede des baies preſque rondes, rouges, qui renferment pluſieurs ſemences ovales, dures, ramaſſées enſemble. Le *muguet* ne ſe multiplie que de plant enraciné qu'on tire de ſes racines en les éclatant. C'eſt au mois de Décembre que s'en fait le travail; il faut ne mettre le plant, que trois doigts avant dans la terre, & l'arroſer dans les ſéchereſſes. La ſenteur du *muguet* fortifie le cœur & la tête, & eſt bonne à ceux qui tombent en défaillance. Il eſt propre pour guérir les inflammations des yeux. On l'ordonne encore à ceux qui ſont mordus des bêtes venimeuſes.

Il y a le *grand muguet*, dont les fleurs blanches & odorantes, ſont plus grandes que celles du précédent. Il y a auſſi un *muguet rouge* & *incarnat*, dont la fleur eſt rouge, blanchâtre, incarnate & moins odorante. Enfin il y a un *petit muguet*, ou *caille-lait*, plante d'un autre genre, dont les tiges ſont menues, rondes & nouées. Il ſort de chacun de leurs nœuds ordinairement neuf feuilles étroites, liſſes ſans velu, diſpoſées en rayon. Les fleurs nombreuſes ſont jaunes, ramaſſées à la cime des tiges, en forme de grappes de raiſin. Chaque fleur eſt d'une ſeule piéce, découpée en quatre parties. Il leur ſuccede à chacune deux graines jointes enſemble. Cette plante eſt vulnéraire & déterſive, bonne pour l'épilepſie. Quelques-uns la font prendre en maniere de thé pour la goutte.

MUID, grande meſure de choſes ſéches, comme bled, orge, avoine, pois, féves, lentilles, ſel, plâtre, chaux, charbon de bois, &c. Le *muid* n'eſt pas un vaiſſeau réel, qui ſerve de regle, mais une eſtimation de pluſieurs autres meſures, telles que

Digitized by Google

peuvent être le ſetier, la mine, le minot, le boiſſeau, &c. A Paris le *muid* de bled, d'orge, de pois, de féves, de lentilles, & d'autres ſemblables marchandiſes qui ſe meſurent raſes, ſans grains ſur bord, eſt compoſé de douze ſetiers, chaque ſetier faiſant deux mines; la mine, deux minots; le minot, trois boiſſeaux; le boiſſeau, quatre quarts, ou ſeize litrons; le litron eſt de trente-ſix pouces cubiques. Le *muid* d'avoine eſt double de celui du bled, quoique compoſé comme lui de douze ſetiers; mais chaque ſeptier d'avoine eſt de vingt-quatre boiſſeaux, au lieu que le ſetier de bled, n'eſt que de douze; enſorte que ſur ce pied, la mine doit être de douze boiſſeaux, & le minot de ſix boiſſeaux, chaque boiſſeau ſe diviſant en quatre picotins; le picotin en deux demi-quarts, ou quatre litrons, & le demi-quart en deux litrons. L'avoine, ainſi que le bled, ſe meſure raze, ſans grains ſur bord. A Rouen, le *muid* de bled eſt de douze ſetiers, qui en font quatorze de Paris. Chaque ſetier de Rouen ſe diviſe en deux mines, & la mine en quatre boiſſeaux.... A Orléans, le *muid* de bled ſe diviſe en deux mines, & ces deux mines ne font que deux ſetiers & demi de Paris. En Berry, le *muid* de bled n'eſt que de vingt-un boiſſeaux, dont il y en a ſeize au ſetier.

Le *muid de ſel* contient douze ſetiers; chaque ſetier compoſe quatre minots, & le minot quatre boiſſeaux. Le ſel, comme les grains, ſe vend à meſure raze..... Le *muid de pierre* de Saint-Leu, de Vergele, & autres ſemblables, contient ſept pieds cubes de pierres; deux *muids* font le tonneau..... Le *muid de plâtre* contient trente-ſix ſacs; & le ſac, ſuivant la derniere ordonnance de police, doit être de deux boiſſeaux radés, enſorte que le *muid de plâtre* eſt compoſé de ſoixante-douze boiſſeaux.... Le *muid de chaux* eſt compoſé de quarante-huit minots; le minot contient trois boiſſeaux: le boiſſeau ſe diviſe en quatre quarts, & le quart renferme quatre litrons.... Le *muid de charbon de bois* contient vingt mines, ſacs ou charges; chaque mine eſt compoſée de deux minots; le minot contient huit boiſſeaux; le boiſſeau ſe diviſe en deux demi-boiſſeaux; le demi-boiſſeau en deux quarts de boiſſeau, & le quart de boiſſeau en deux demi-quarts de boiſſeau. Le *muid de charbon* ſe meſure ordinairement avec le minot, charbon ſur bord, c'eſt-à-dire, qu'on laiſſe quelques charbons au-deſſus du bord du minot, & ſur toute ſa ſuperficie, ſans cependant l'encombler entiérement. Pour le charbon qui ſe vend par les regratieres au boiſſeau, demi-boiſſeau, quart & demi-quart de boiſſeau, il ſe meſure au comble.

MUID, grande meſure des choſes liquides; le *muid de vin* de Paris contient deux cents quatre-vingt pintes, ſelon le réglement de Louis XIII, & ſuivant les ordonnances de Henri IV, trois cents pintes. On jauge tous les vaiſſeaux pour payer le droit d'entrée, & on les rapporte au *muid*, qui doit contenir trente ſix ſetiers, & huit pintes par ſetier. On l'appelle diverſement; en Champagne, *queue*; en Bourgogne, *feuillette*; en Touraine, *poinçon*; en Berry, *tonneau*; en Poitou, *pipe*; en Lyonnois, *ânée* ou *botte*; à Bourdeaux, *barrique*, dont les quatre font ce qu'ils appellent auſſi *tonneau*. Le *muid de vin* ſe diviſe en demi-*muid*, en demi-quart ou huitieme de *muids*, ou de quart de *muid*, ou de huit demi-quarts

Digitized by Google

de *muid* ; un *muid* & demi fait une queue d'Orléans, de Blois, de Nuys, de Dijon ou de Mâcon, ou une pipe d'Anjou, qui eſt égale à la queue. Les trois quarts de *muid* font une demi-queue des lieux ci-deſſus, ou un buſard ou buſle d'Anjou, qui eſt la moitié de la pipe. Un *muid* & un tiers, ou trois quarts de *muid*, font une queue de Champagne ; par conſéquent deux tiers de *muid* font une demi-queue, & le tiers du *muid* fait un quartaut, qui eſt la moitié de la demi-queue, ou le quart de la queue.

MUID, eſt auſſi une meſure de terre qui contient la ſemaille d'un *muid* de grain. Chaque ſetier de terre ſe rapporte environ au ſetier de Paris.

MULE & MULET, bête de ſomme, engendrée d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & d'une ânesſe. Les *mulets*, venant des provinces réputées étrangeres, doivent les droits d'entrée ſur le pied de quatre livres piéce, ſuivant l'arrêt du 22 Mai 1723. Ceux venant de Flandre, Hainault, Cambreſis & Artois, doivent neuf livres, par arrêt du 5 Avril 1740. Quant aux droits de ſortie, ils ſont de ſix livres pour les gros, & deux livres pour les petits, & ne ſont point défendus à la ſortie, comme les chevaux, par déciſion du 28 Septembre 1741.

MULES-TRAVERSIERES, maladie qui vient aux chevaux. Ce ſont des crevaſſes qui environnent le derriere du boulet, à l'endroit du pli ; & ſouvent au-deſſus de ce pli où eſt la crevaſſe, il s'en forme quelque autre. Les chevaux ſentent de la douleur de cette incommodité, qui n'empêche pas d'acheter un cheval, à moins que la jambe ne ſoit enflée, quoiqu'aux chevaux de carroſſe ou de trait, les moindres maux de jambes ſoient à craindre. Il ne s'agit que de deſſécher les *mules-traverſieres* d'où découle une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que le cheval fait en cheminant ; ſi la jambe eſt enflée, on prend une bonne huile de lin bien claire, avec de l'eau de-vie, autant de l'un que de l'autre. Il faut les agiter dans une phiole juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées ; après cela, on en frotte le mal pendant huit jours. Cela n'empêche pas que pendant ce temslà le cheval ne travaille. Si l'enflure continue, on y met deſſus de l'emmiellure blanche, ou quelque autre onguent, dont il eſt parlé pour ce mal. Voyez l'*Ecole de cavalerie*, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

MULETTE EMPELOTTE'E, maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de fauconnerie. Si un oiſeau a mangé ou avalé quelque choſe qu'il ne puiſſe ni digérer ni rendre, il faut l'abattre à la renverſe, & lui ſéparer doucement les cuiſſes, puis lui tondre le menu plumage & le duvet, au droit de la *mulette*, & d'un couteau pointu & bien tranchant, y faire une fente en long au droit de la *mulette*, pour, par cette ouverture, la prendre avec des pincettes à bec, & en tirer tout ce qui eſt dedans, ce qu'ayant fait, on coud promptement la *mulette* avec de la ſoie cramoiſie ; enſuite on coud la premiere fente, menant ſagement l'aiguille, & par ce moyen l'oiſeau ſera guéri ; après quoi on frotte la couture avec de l'huile d'olive, ſans faire autre choſe ; puis on le paît de cœur de mouton, ne lui donnant qu'un tiers de gorge, lui mettant avec cela un peu de terre ſigillée. Il faut le paître légérement pendant quinze ou vingt jours, ſans lui donner cure. De la même façon, quand le beſoin le demande, on fend la gorge aux oiſeaux, & on

Digitized by Google

leur ôte ce qui eſt dedans, puis on la leur recoud. Voyez au mot *Rendre*, comme on fait rendre le double de la *mulette* aux oiſeaux.

MULLE, *Garance-mulle*. On appelle ainſi, à Amſterdam, dans le commerce de la garance, celle qui eſt la moindre.

MULOTS, petites ſouris qui font leurs trous ſous terre, qui endommagent les racines des arbres, & ſur-tout celles des figuiers, & qui rongent & mangent les plants, ſur-tout les laitues, les melons, & bien d'autres plantes potageres & des fleurs. Pour détruire les *mulots*, c'eſt de faire une petite huche ouverte en-deſſus, ſans fond dans le deſſous, & la poſer ſur une terrine pleine d'eau; & ſur cette huche, on met un peu de paille non battue. Quand les *mulots* viennent ſe promener deſſus, ils tombent dans la terrine & s'y noyent. Le meilleur de tous les piéges qu'on puiſſe tendre aux *mulots*, eſt, ſelon l'auteur de l'*Ecole du potager*, d'élever un chat dans la melonniere, à qui on a ſoin de donner à manger. Quand il y eſt accoutumé de jeuneſſe, il y reſte, & rien n'écarte mieux cette vermine; mais il y a des chats qui mangent les melons, au lieu de les défendre.

MULOTER, ſe dit, *en terme de vénerie*, quand le ſanglier va chercher les cachettes des *mulots*.

MULTIPLE, *en terme d'arithmétique*, ſignifie un nombre qui en comprend un autre pluſieurs fois. Six eſt *multiple* de 2, qui eſt compris trois fois en 6. Douze eſt *multiple* de 3 & 4. Il comprend l'un quatre fois, & l'autre trois, &c. Les *nombres ſous-multiples* ſont ceux qui ſont contenus dans les *multiples*. Ainſi 4 & 6 ſont les *ſous-multiples* de 12 & de 18. On nomme *proportion multiple*, celle qui eſt entre les nombres de cette eſpéce.

MULTIPLIABLE; c'eſt ce qui peut être *multiplié*. Toutes ſortes de nombres ſont *multipliables* par eux-mêmes à l'infini.

MULTIPLIANT. Voyez *Multiplicateur*.

MULTIPLICANDE. On appelle ainſi le plus grand nombre, qui, dans l'opération de la *multiplication*, eſt multiplié par le plus petit, que l'on nomme le *multiplicateur*.

MULTIPLICATEUR, ou MULTIPLIANT; c'eſt le plus petit nombre qui ſert à multiplier le plus grand, appellé *multiplicande*. Quand on fait la régle de *multiplication*, on poſe le *multiplicateur* ſous le *multiplicande*; & lorſqu'un nombre ſe multiplie par lui-même, pour faire ſon quarré, le *multiplicateur* & le *multiplicande* ſont égaux; mais ces noms de *multiplicande*, de *multiplicateur* ou de *multipliant*, ne ſont point affectés au plus grand & au plus petit terme des deux nombres dont on forme la *multiplication* dont nous allons parler.

MULTIPLICATION, eſt la troiſieme des quatre premieres régles d'arithmétique. Elle enſeigne à multiplier un nombre par un autre, ou par ſoi même, c'eſt-à-dire, à trouver quelle ſomme feroit un nombre qui ſeroit ajoûté ou redoublé autant de fois qu'il y a d'unités dans un autre, enſorte que la *multiplication* des nombres, n'eſt, pour ainſi dire, qu'un abrégé de l'addition. La *multiplication* de quatre par cinq, fait 20. Quatre fois cinq font 20. Comme il y a aſſez de livres qui parlent de la façon d'opérer dans toutes les régles d'arithmétique, nous nous diſpenſons d'en parler dans ce petit ouvrage: voici ſeulement la Table des parties aliquotes & aliquantes de la livre de vingt ſols.

Digitized by Google

Table des parties aliquotes de la livre de vingt sols.

10 sols font. . . . . la moitié de vingt sols.
5 s. . . . . le quart.
4 s. . . . . le cinquieme ou quint.
2 s. . . . . le dixieme.
1 s. . . . . le vingtieme.
6 s. 8 d. . . . . le tiers.
3 s. 4 d. . . . . le sixieme.
2 s. 6 d. . . . . le huitieme.
1 s. 8 d. . . . . le douzieme.
1 s. 4 d. . . . . le quinzieme.
1 s. 3 d. . . . . le seizieme.
10 d. . . . . le vingt-quatrieme.
5 d. . . . . le quarante-huitieme.

Table des parties aliquantes de la livre de vingt sols.

3 sols partie aliquante, composée d'un dixieme & d'un vingtieme.
6 s. d'un cinquieme & d'un deuxieme.
7 s. d'un quart & d'un dixieme.
8 s. de deux cinquiemes.
9 s. d'un quart & d'un cinquieme.
11 s. de la moitié & d'un vingtieme.
12 s. de la moitié & d'un dixieme.
13 s. de la moitié, d'un dixieme & d'un vingtieme.
14 s. de la moitié & d'un cinquieme.
15 s. de la moitié & d'un quart.
16 s. de la moitié, d'un cinquieme & d'un dixieme.
17 s. de la moitié, d'un quart & d'un dixieme.
18 s. de la moitié & de deux cinquiemes.
19 s. de la moitié, d'un quart & d'un cinquieme.

MULTIPLICATION des bleds, fruits, &c. Il n'y a point de laboureur & de cultivateur, qui ne sçache qu'elle consiste dans l'usage des sels. Les différentes préparations qu'on donne à la terre & aux grains, ne sont que pour communiquer aux uns & aux autres le nître qui est le vrai sel de fécondité, & le précieux baume de vie, qui entretient toute l'harmonie de la nature, dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux. Sans lui tous les mixtes se décomposeroient, & de leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intelligible à ceux qui font valoir leurs biens de campagne, les amendemens que l'on donne à la terre pour faire pousser les grains, les plantes, &c. de quelque espéce qu'ils soient, ne sont employés que pour restituer à la terre, ou rétablir les sels qui l'animent; sels que les précédentes récoltes ont emportés avec elles. On ne prépare aussi les grains de semence, que pour qu'ils se chargent des sels, dont la premiere action est de couper, d'inciser les enveloppes des différens germes qui sont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent & se développent. La seconde action est de servir à chaque grain, comme d'un aimant pour attirer le nître de la terre, & les influences destinées pour eux. Ces sels sont des parties subtiles de la terre qui, dissoutes par l'humidité, & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les laboureurs & les jardiniers passent la plus grande partie de l'année à amasser & à employer les fumiers des animaux, parce que le sel de leurs urines & de leurs excrémens aide merveilleusement à

Digitized by Google

la végétation. Par-tout on cherche ce sel si actif & si propre à mettre en mouvement les germes des semences, & à ranimer la nature. On a pour cela recours aux cendres, à la suie, à la colombine, &c. On prépare la terre : on abreuve les semences, afin de recueillir ou de remplacer la substance nîtreuse, noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la saison, ou épuisée par une végétation continuelle. Voilà une idée des soins que les gens de la campagne se donnent. Voyez pour un plus long détail aux mots *Labour* & *Labourage*.

MUNICIPAL, *en terme de jurisprudence*, se dit du droit coutumier qu'on observe dans quelque ville ou province particuliere, & qui n'a point d'autorité dans les autres lieux voisins. Les *officiers municipaux* sont les maires, échevins, consuls, capitouls, & autres magistrats populaires, élus pour défendre les intérêts des villes, leurs droits, priviléges, & y faire observer l'ordre & la police.

MUR : celui qui fait abattre un *mur mitoyen* plus élevé que les *murs* de clôture, doit le faire rétablir à la hauteur qu'il avoit avant la démolition. Un voisin qui fait construire des étables ou des écuries contre un *mur mitoyen*, doit faire faire un contre-*mur* de huit pouces d'épaisseur jusques à la hauteur du rez-de-chaussée de la mangeoire. Les âtres de cheminées, contre un *mur mitoyen*, doivent avoir un contre-*mur* de tuilots de six pouces d'épaisseur. Pour forge, four ou fourneau, il doit y avoir un demi-pied de vuide entre le *mur* voisin ; & celui de la forge, four ou fourneau, doit être d'un pied d'épaisseur. Les aisances, puits, ont un contre-*mur* d'un pied d'épaisseur. Une terre à fumer & à labourer, joignante un *mur mitoyen*, ou qui appartient à autrui, si la terre est jectisse, c'est-à-dire, plus élevée que celle du voisin, le contre-*mur* doit avoir un pied d'épaisseur ; si elle ne l'est pas, le contre-*mur* ne doit être que d'un demi-pied ; *coutume de Paris*.

MURAIS, mesure de contenance pour le riz & autres légumes, dont on se sert aux Colonies portugaises des Indes.

MURE & MURIER. La *mûre* est un petit fruit que donne le *mûrier*. Il y en a deux espéces, la grosse & la petite ; les grosses sont toujours noires & bonnes à manger, les petites ont un suc gluant & douceâtre ; on fait du syrop de *mûres* pour les maux de gorge. Elles conviennent, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins. Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, ôter la soif, donner de l'appétit, & exciter le crachement. Il y a des *mûres sauvages* qui croissent sur des ronces qu'on appelle *mûres de renard*. Voyez *Ronces*. Pour le *mûrier* qui produit la *mûre*, soit noire, soit blanche, c'est un arbre, sur-tout le *mûrier noir*, grand, tortu & noueux, couvert d'une écorce souple & dure, dont le bois est jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues, dentelées en leurs bords, velues, rudes au toucher : les chatons sont verds, lanugineux, portant plusieurs fleurs à quatre feuilles. Le *mûrier blanc* a des feuilles oblongues, moins larges & plus tendres que celles du précédent. Les feuilles du *mûrier* servent de nourriture aux vers à soie. Celles du *mûrier blanc* sont meilleures, parce qu'elles sont plus tendres. On emploie le bois de *mûrier* à faire des cercles & à bâtir des navires.

On éleve le *mûrier* de trois diffé-

Digitized by Google

rentes manieres, ſçavoir de graine, de marcotte & de greffe ; mais on ſuit ordinairement la derniere méthode comme la plus prompte. Le *mûrier* ſe greffe ſur le châtaignier, le hêtre, le coignaſſier, le poirier ſauvage, l'orme & le peuplier. On prétend qu'étant greffé ſur le dernier ſujet, le fruit en devient blanc. Les botaniſtes connoiſſent encore le *mûrier* à feuille découpée, le *mûrier* à petit fruit purpurin, le *mûrier blanc* à fruit inſipide, le *mûrier* de Virginie à fruit rouge.

MURIR, *devenir mûr*, terme uſité dans l'agriculture & le jardinage. Les fruits mûriſſent chacun dans leur ſaiſon ; mais il faut de la chaleur pour les faire *mûrir*, ſans laquelle leur maturité eſt imparfaite. Il y a des expoſitions où l'on met certains fruits pour les *mûrir*, plûtôt qu'ils ne feroient ailleurs. Les figues & les raiſins ne *mûriſſent* que dans les pays chauds.

MUSARAIGNE. Voyez *Mulot*.

MUSC, parfum d'une odeur très forte, qui n'eſt agréable que quand elle eſt moderée par le mêlange d'autres parfums plus doux. Le *muſc* ſe trouve dans une eſpéce de veſſie ou tumeur, que porte ſous le ventre, près du nombril, un animal appellé *muſc*, ce qui apparemment a donné le nom à la drogue. Cette veſſie eſt ordinairement de la groſſeur d'un œuf, & renferme une maniere de ſang caillé, preſque corrompu. Les forêts des royaumes de Boutan, de Tonquin, de la Cochinchine, ſont remplies de ces animaux, ſemblables à une petite biche, qui portent le *muſc*. Les Indiens coupent cette veſſie auſſitôt qu'ils en ont tué quelqu'un, & la taillent & couſent en forme de rognons, tels qu'on les apporte en Europe. Les marchands épiciers-droguiſtes vendent le *muſc* ou en veſſie, ou ſéparé de ſon enveloppe. L'uſage du *muſc* eſt peu conſidérable en médecine, ſur-tout à cauſe des vapeurs que ſon odeur donne aux femmes. Cependant le *muſc* fortifie le cœur, rétablit les forces abattues, & raréfie les humeurs groſſieres ; mais le fréquent uſage du *muſc* eſt capable d'enflammer le le ſang & les liqueurs. C'eſt une ſubſtance ſulfureuſe, chargée d'un ſel âcre, volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conſéquemment cauſer beaucoup de déſordres dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, fruit d'un arbre qui croît particuliérement à Banda, iſle des Indes orientales. Il eſt de la groſſeur & de la figure d'une petite pêche, dont l'enveloppe extérieure eſt molle & pleine de ſuc comme celle de la noix. C'eſt ſous cette enveloppe qu'eſt le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuſe, qui contient le fruit que nous appellons *muſcade*. Ce fruit eſt ovale, brun, tant ſoit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parſemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable. La meilleure *muſcade* eſt ferme, peſante, & rend une ſubſtance oléagineuſe, lorſqu'on la perce avec une épingle, ou avec une aiguille.

Les *muſcades* ſont tant ſoit peu aſtringentes, ſtomachiques, céphaliques ; elles aident à la coction, corrigent l'haleine, ſoulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui conſiſtent en un eſprit éthéré, pénétrent & fortifient les parties nobles. Selon M. *Andry*, c'eſt le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus ſtomachiques. Ce fruit convient particuliérement avec le poiſſon, étant rapé par-deſſus, & il corrige ſinguliérement la crudité. Il eſt bon contre les débilités de l'eſtomac,

Digitized by Google

l'eſtomac, & contre les diarrhées. Elle réjouit le cerveau ; elle arrête le vomiſſement ; elle corrige la mauvaiſe haleine, & elle eſt d'un grand ſecours contre les défaillances & les palpitations. Elle échauffe, quand on en uſe avec excès. On confit les *muſcades* dans les lieux où elles viennent, comme nous confiſons ici les noix. Elles ſont d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer. On en envoie par tout le monde ; elles ſont fort ſtomacales. On doit choiſir les plus groſſes & les plus nouvelles.

MUSCADELLE, eſpéce de poire qui ſent un peu le muſc.

MUSCADET, vin blanc qui a quelque petit goût de vin muſcat, tel qu'on l'attribue au génetin.... En Normandie, on appelle auſſi *muſcadet* une eſpéce de petite pomme douce dont on fait d'excellent cidre.

MUSCAT, raiſin & vin exquis qu'on met au rang des vins de liqueur, qui ſent un peu le muſc. Le meilleur *muſcat* vient de la Provence & du Languedoc, de Frontignan & de la Ciouſtad. On le cultive dans les jardins & dans les vignes ; il y en a de pluſieurs ſortes.... Le *muſcat blanc* de Frontignan a la grappe groſſe & preſſée de grains. Il eſt excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au ſoleil. Il y a une eſpéce de *muſcat blanc* de Piémont, qui a la grappe plus longue, le grain moins ſerré & le plus onctueux.... Le *muſcat de Ribezalte* a le grain plus petit ; ſon ſuc eſt doux, agréable & des plus muſqués ; il eſt ſujet à couler. Le *muſcat rouge* a le grain plus ferme que le précédent : il veut beaucoup de ſoleil pour bien mûrir..... Le *muſcat noir* eſt plus gros que le précédent, & fort preſſé de grains ; ſon goût eſt moins relevé. Il eſt cependant fort eſtimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il eſt aſſez hâtif.... Le *muſcat violet* eſt d'un noir plus clair, & a la couleur violette. Ses grappes ſont fort longues, & garnies de grains qui ſont gros, très-muſqués & des meilleurs... Le *muſcat de Malvoiſie* eſt un très bon raiſin & bien muſqué. Il eſt fort commun à Turin, & ne vient pas ſi bon dans les climats plus tempérés.... Le *muſcat long*, ou *paſſe-muſqué d'Italie*, eſt fort gros & très-muſqué, excellent en confitures & à manger crud. Il a les grappes très groſſes & longues. Il eſt rare & curieux, & veut une pleine expoſition contre le mur. Nous avons encore le *muſcat long* qui eſt violet. Il eſt rare, & le *muſcat de Jeſus*, dont le grain eſt fort gros & rond, des plus muſqués & des plus rares.

Le nom de *muſcat* ſe donne auſſi à pluſieurs ſortes de poires..... Le *petit muſcat* eſt une ſorte de poire qui vient ſur la fin de Juin. Elle eſt d'une grande bonté, ſi on lui donne le tems de mûrir, dit *la Quintinie*.... Le *muſcat fleuri*, ou autrement *muſcat à longue queue* d'automne, eſt une excellente poire ronde, rouſſâtre, médiocre en groſſeur. Sa chair eſt tendre, d'un goût fin & relevé.... Le *muſcat-robert* fournit preſqu'au tems du bon-chrétien muſqué : on l'appelle autrement *poire à la reine*. Elle commence à mûrir vers la mi Juillet ; c'eſt une poire très-bien faite, qui a la chair aſſez tendre & fort ſucrée. Elle eſt à-peu-près de la groſſeur du rouſſelet, & n'a d'autres défauts que celui des poires d'été, qui eſt d'avoir un peu de marc & de ne durer guères. En revanche elle rapporte beaucoup.

MUSELIERE ; c'eſt une courroie de cuir, dont on lie la tête des animaux, ou une piéce de fer pour

Digitized by Google

les empêcher d'ouvrir la gueule ou de mordre.

MUSEROLE, *en terme de manege*; c'eſt la partie de la tétiere du cheval, qui ſe place au-deſſus du nez.

MUSILITAPAN. Voyez *Maſulitapan*.

MUSKOFSKE, petite monnoie d'argent de Moſcovie, qui vaut le quart du copac.

MUSQUINIER: nom qu'on donne, en Picardie, aux tiſſerands qui font de la batiſte, de la demi Hollande, du Cambray rayé & moucheté, & quelques autres ſortes de pareilles toiles. Ces ouvriers ont une aune particuliere, dont la meſure eſt irréguliere: on l'appelle *aune de muſquinier*.

MUSTACHIO, meſure de Veniſe pour les liquides, dont les trente-huit font la botte.

MUTSIE, autre petite meſure, dont on ſe ſert à Amſterdam: les huit compoſent le *mingle*.

MYAGRUM, plante, dont les feuilles ſont oblongues, ſemblables en quelque maniere à celles du paſtel cultivé; mais la plûpart ſont laciniées, embraſſant leur tige par leur baſe, qui eſt la partie la plus large, de couleur de verd de mer. Ses fleurs ſont petites, à quatre feuilles diſpoſées en croix jaunes. Il leur ſuccede des fruits formés en petites poires renverſées, qui contiennent chacun, en leur milieu, une ſeule ſemence oblongue, rouſſâtre. Il y a une autre eſpéce de *myagrum*. On tire de la ſemence du *myagrum*, par expreſſion, une huile qui eſt propre pour adoucir les âcretés de la peau.

MYRABOLAN: nous n'avons dit que peu de choſe de ce fruit purgatif, en uſage en médécine, au mot *mirabolan*; en voici une deſcription plus étendue; il y en a cinq eſpéces, qui viennent ſur des arbres entiérement différens. Les premiers nommés *myrabolans* en Europe, à cauſe de leur couleur, mais *arares* aux Indes, croiſſent aux environs de Goa & de Batacala. Dans leur maturité, ils ſont aſſez ſemblables aux prunes de *mirabelle*, mais un peu plus longs & partagés en petites côtes. Leur noyau renferme une petite amande qui a bien du rapport au pignon blanc. On apporte ces *myrabolans* des Indes, ou confits ou ſecs; mais il en vient de ſecs en plus grande quantité. Il faut les choiſir d'un jaune rougeâtre, longs, bien nourris, relevés en côtes, peſans, difficiles à caſſer, d'un goût aſtringent & déſagréable. Cette eſpéce eſt la plus en uſage en médecine. L'arbre qui le produit, a la feuille ſemblable à celle du ſaule. Ce fruit eſt verd au commencement, brunit en approchant de ſa maturité; & ſec, il devient noir comme la plus belle ébene. Les *myrabolans* chébules ſe trouvent vers Decan & le Bengale où on les nomme *areca*. Il y a un autre *areca* aux Indes, dont l'uſage eſt ſi commun, qu'on le mâche avec le *bétel*, cette feuille fameuſe, dont les Indiens peuvent ſi peu ſe paſſer, que, par clauſe de leurs contrats de mariage, ils ſont obligés d'en fournir à leurs femmes, tant qu'ils vivront enſemble. L'arbre, dont les *myrabolans chebules* ſont le fruit, eſt de la hauteur du pommier. Il a des feuilles comme le pêcher, & des fleurs rougeâtres formées en étoiles. Ils ſont aſſez ſemblables aux *citrins*, excepté qu'ils ſont plus noirâtres & plus longs. Les *myrabolans belleries*, connus parmi les Indiens, ſous le nom de *jotins*, ſe trouvent attachés aux branches de l'arbre qui les porte, en forme de petites gourdes jaunâtres. Ils ſont gros comme la noix muſcade, & ont un noyau dont l'amande eſt de

Digitized by Google

couleur verte. L'arbre eſt grand & a des feuilles grandes, vertes & luiſantes comme le laurier. Les *myrabolans emblics*, en indien *annuales*, croiſſent ſur un arbre de la hauteur du palmier, qui a des feuilles comme la fougere. Ils ſont de la groſſeur d'une noix de galle, noirâtres, & comme chagrinés. Cette derniere eſpéce n'a guères d'uſage dans la médecine. Aux Indes, on en mange le fruit verd; quand il eſt ſec, il ne ſert aux Indiens que pour faire de l'encre, ou pour noircir leurs cuirs, comme nos corroyeurs font ici avec le ſumac. Les *myrabolans* de toutes eſpéces doivent les droits d'entrée.

MYRA-BOLES, ſorte de myrrhe qui vient d'Arabie, que les Européens tirent des Indes orientales par Surate.

MYRA-GILLOT, autre ſorte de myrte qui vient des mêmes lieux que la précédente, mais qui lui eſt beaucoup inférieure, ſoit pour la qualité, ſoit pour le prix.

MYRRHE, gomme ou réſine qui coule par inciſion, quelquefois naturellement du tronc & des branches d'un arbre de moyenne grandeur, qui croît dans l'Arabie, l'Egypte, l'Abiſſinie, & quelques lieux d'Afrique. Elle vient d'un arbre petit & épineux. On l'inciſe deux fois l'année; la liqueur qui en coule, ſe reçoit ſur des claies ou nattes de jonc qu'on met deſſous. Les épiciers-droguiſtes vendent de la *myrrhe* en larmes qu'ils appellent *ſtacté en larmes*, & de la *myrrhe onglée*. Le ſtacté ſe choiſit en belles larmes, d'un jaune doré, claire, tranſparente, friable, légere, d'un goût amer, d'une odeur forte & déſagréable; mais comme cette *myrrhe* eſt très-rare, l'on n'emploie guères que de la *myrrhe onglée*, qui prend ce nom de petites taches blanches qu'on y remarque, aſſez ſemblables à celles qu'on voit quelquefois ſur les ongles des doigts. La meilleure eſt en petites maſſes ou groſſes larmes rouges, claires & tranſparentes, qui contiennent une eſpéce de liqueur onctueuſe; c'eſt ce qu'il y a de plus excellent dans la *myrrhe*; & c'eſt le véritable *ſtacté* des anciens. La *myrrhe* nous vient du Levant, par la voie de Marſeille, dans de groſſes balles de cuir, de quatre ou cinq cents livres. Elles ſont pour l'ordinaire, fourrées & mêlées de quantité d'écorces d'arbre & autres ordures. Cette gomme entre dans la compoſition de pluſieurs ſortes d'onguens pour la guériſon des plaies; & c'eſt une des principales drogues, dont on ſe ſert pour embaumer les corps.

MYRRHIS, plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Les feuilles ſont grandes, découpées, ſemblables à celles de la ciguë, ſouvent marquetées de taches blanches, molles, un peu velues, ayant la couleur & l'odeur du cerfeuil, & un goût d'anis. Ses fleurs naiſſent en parafol au ſommet des tiges & des branches, compoſées chacune de cinq fleurs inégales, diſpoſées en fleurs de lys de couleur blanche. Il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, grandes, longues, ſemblables au bec d'un oiſeau. Cette plante croît dans les prés & dans les jardins. Elle eſt propre pour la cachexie, pour l'aſthme & l'épilepſie. Sa feuille eſt auſſi bonne que le cerfeuil. Quelques-uns l'appellent *cerfeuil muſqué*. Il y a pluſieurs autres eſpéces de *myrrhis*.

MYRTE, arbriſſeau toujours verd & odorant, dont il y a pluſieurs eſpéces. Le *myrte* commun croît quelquefois auſſi haut qu'un arbre. Il a ſes branches ſouples & pliantes, ſon écorce rouge, ſes

Digitized by Google

feuilles un peu longues, toujours vertes, ſemblables à celles du grenadier. Ses fleurs ſont compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe, blanches, odorantes. Il leur ſuccede des baies oblongues, qui ont quelque rapport aux olives ſauvages. On tire des feuilles & du fruit du *myrte* un ſuc qui eſt aſtringent. Il eſt propre pour ceux qui crachent le ſang.... Il y a le *myrte double* qui s'éleve à la hauteur d'un petit arbriſſeau. Il pouſſe des branches toutes revêtues de feuilles ſemblables à celles du *myrte commun*, qui produiſent des fleurs blanches, remplies de feuilles; & cette eſpéce de *myrte* eſt ſi féconde, qu'elle fleurit toute l'année. Il veut médiocrement de ſoleil, une bonne terre, graſſe & humide. On le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui eſt ſec.

Le *myrte* ſe multiplie de deux manieres, de marcotes & de racines éclatées. Dans le premier cas, on choiſit les plus belles branches & les plus droites, qu'on épluche par le bas, de tout ce qui peut nuire à la marcote, juſqu'à trois doigts de l'endroit qui doit ſortir de terre, lorſque ces branches ſont couchées; après quoi, on les couche doucement dans une maniere de rigole qu'on a faite; enſuite on les couvre de terre, & on les arroſe; c'eſt dans le mois de Mars qu'on marcote les *myrtes*. On leve les *marcotes* en Septembre ou Octobre. Les *myrtes* veulent être arroſés ſouvent pendant l'été. Si l'on multiplie cet arbriſſeau de racines éclatées, il faut pour cela en déchauſſer tout le pied, en choiſir la branche qui convient le mieux, la prendre par le bas & l'éclater, puis on la plante en caiſſe ou en pleine terre. Le printems & l'automne ſont les deux ſaiſons où on fait ce travail. Pour bien élever les *myrtes*, on les tond avec des ciſeaux de jardinier. On en ôte les branches ſéches, & celles qui languiſſent. Cet arbriſſeau a les fleurs en maniere de roſe; elles ſont blanches & odoriférantes.

Voilà les deux eſpéces de *myrtes* que nous connoiſſons dans nos jardins; mais *Bradeley* dit qu'il y a en Angleterre le *myrte à fleur d'oranger*, le *myrte Eſpagnol à larges feuilles*, le *myrte de Portugal*, le *myrte double* & le *myrte incarnadin*, à différentes couleurs que les Anglois regardent comme une curioſité; ceux à petites feuilles, dont le même auteur parle, ſont le *myrte droit*, le *myrte à feuilles de buis* & *à nid d'oiſeau*, & les eſpéces à *feuilles de romarin*. Toutes ces eſpéces ſe multiplient de boutures, à l'exception du *myrte* à fleur d'oranger, & de celui à fleurs doubles, qui ſe multiplient beaucoup mieux en couchant leurs branches.

La ſaiſon la plus commode pour les coucher, eſt le mois de Mai; alors il faut, après avoir bien labouré la terre, y coucher les plus jeunes branches & les plus tendres. En les arroſant, elles pouſſeront racines, & ſeront en état d'être ſéparées des meres-plantes au printems ſuivant; mais ſi l'on couche les branches d'un an, elles ne prendront pas racine, telle choſe que l'on puiſſe faire. Pour les boutures que l'on veut planter, il conſeille qu'elles ſoient toujours jeunes & tendres, telles qu'on les trouve ſur les *myrtes* au mois de Juillet; c'eſt, dit *Bradeley*, la ſaiſon la plus favorable pour les plantes, en détachant les feuilles à la hauteur de deux pouces ſur chaque bouture, & les enterrant à cette profondeur, & à un pouce de diſtance les unes des autres dans un pot rempli de terre légere, où on les arroſe ſouvent, juſqu'à ce qu'elles aient pris

Digitized by Google

racines, c'eſt-à-dire, juſqu'à la fin d'Août; ce jeune plant doit reſter juſqu'au mois de Mars de la ſeconde année, avant que d'être tranſplanté dans des pots ſéparés; car il riſqueroit de périr, ſi on le remuoit plûtôt, parce qu'alors ſes petites racines tendres ne ſuffiroit pas pour attirer l'humidité de la terre autour d'elles, auſſi promptement qu'on le voudroit. Mais quand ces plantes ont pouſſé de nouvelles racines, elles aiment l'eau & veulent être arroſées ſouvent. Elles ſe plaiſent à l'ombre dans l'été, & pouſſent alors des tiges beaucoup plus fortes que celles qui ſont expoſées au ſoleil.

Le *myrte* ſe plaît tellement dans l'humidité, que *Bradeley* dit en avoir vu un pot placé dans un baſſin plein d'eau à une fenêtre expoſée au midi, qui a pouſſé dans un été quatre fois autant que ceux qui étoient reſtés en plein air, & a continué de croître de la même maniere pendant pluſieurs années, ſans qu'on renouvellât la terre du pot, & avec la ſeule précaution de remettre de l'eau dans le baſſin, à meſure qu'il en manquoit; mais les tiges de cette plante étoient trop foibles. Les vieux *myrtes* qui ont été négligés, & dont la tête doit être un peu garnie, doivent être rafraîchis par leur racine à la mi-Avril; il faut renouveller leur terre, & couper les branches au ſommet, à trois ou quatre pouces de la tige; par ce moyen ils ſe prépareront à pouſſer dans le tems où ils croiſſent naturellement, & feront, l'été ſuivant, de belles plantes, pourvu qu'on leur donne ſuffiſamment de l'eau & de l'ombre.

Quand on range les *myrtes* ou d'autres plantes, il faut prendre garde de les mettre à l'égout des autres arbres, & de les reſſerrer trop. Ils demandent que l'air circule librement autour & au deſſus d'eux, ſans quoi ils ne pouſſeroient que des racines menues & foibles. Le *myrte* paſſe, chez les botaniſtes, pour une plante vulnéraire & aſtringente. Les curieux en ont dans leurs jardins, parmi les orangers, & autres arbres précieux. Il croît quantité de ces arbriſſeaux en Languedoc & en Provence. Ils ſont auſſi très communs en Eſpagne. Dans ces pays on diſtingue le *myrte* (c'eſt le commun en mâle & femelle. Son fruit, nommé *myrtille*, eſt verd au commencement, & devient inſenſiblement noir. Il a en-dedans une graine aſſez blanche, en forme de croiſſant, d'une ſubſtance ſolide & fort dure, & d'un goût aſtringent. Quand ce fruit eſt encore ſur l'arbre, il eſt ſucculent & liſſe, & ne devient acide & ridé, comme les épiciers-droguiſtes le vendent, que parce qu'on le fait ſécher au ſoleil pour la commodité du tranſport. Les *myrtes femelles* produiſent les meilleurs myrtilles, & en plus grande quantité. Les myrtilles ſont d'un aſſez grand uſage, en France, dans la médecine. Les parfumeurs s'en ſervent dans leurs parfums, & en tirent une eſſence. Les teinturiers Allemans en font une teinture bleue. Les Anglois emploient les branches & les feuilles du *myrte* pour tanner les cuirs.

MYTRIDATE, drogue qui ſert de remede contre les poiſons. Voyez *Mitridate*.

Digitized by Google

NACARAT DE BOURRE; c'eſt une des ſept couleurs rouges des teinturiers. Voyez *Teinture*.

NACELLE, petit bateau, ſans mât & ſans voile, dont on ſe ſert pour le paſſage des rivieres.

NACRE DE PERLES, coquille où ſe forment les perles, polie en-dedans, de la blancheur des perles même, & qui a le même éclat au-dehors, quand, avec un tour de lapidaire, on en a enlevé les premieres feuilles qui font l'enveloppe de ce coquillage. La *nacre* entre dans les ouvrages de marqueterie & de vernis de la Chine. On en fait divers bijoux, comme étuis & tabatieres. Les jouailliers appellent *loupes* des endroits relevés en demi-rond, qui ſe trouvent quelquefois dans le fond des coquilles de *nacre*; & ils ont l'adreſſe de les ſcier & de les faire entrer dans divers ouvrages de jouaillerie, comme ſi c'étoit de véritables perles.

NADIR; c'eſt le point du ciel directement oppoſé au *zénith*, c'eſt-à-dire, au point du firmament, perpendiculaire à notre tête. Nous en changeons toutes les fois que nous changeons de lieu.

NAIN-LONDRINS, draps fins d'Angleterre, fabriqués de pure laine d'Eſpagne, & deſtinés pour le négoce du Levant. Les draps de de Carcaſſone, ſont de la qualité des *nains-londrins*, & ſe vendent à Smyrne, ſous leur nom.

N'ALLER PLUS DE TEMS, expreſſion dont les chaſſeurs ſe ſervent pour ſignifier qu'il y a un jour ou deux que la bête eſt paſſée.

NAMPS. La coutume de Normandie ſe ſert de ce terme, en pluſieurs endroits, pour ſignifier *meubles ſaiſis*. Ce mot, ſuivant un nouveau commentateur, comprend les meubles morts, comme bleds, grains, &c. & les meubles vifs, comme beſtiaux, volailles, &c.

NANNA, ou ANANA, plante de l'Amérique, qui donne un fruit reſſemblant à l'artichaut, mais dont le ſuc eſt le même que celui d'une poire ſucculente.

NANQUE & NANQUI, poids dont les habitans de Madagaſcar ſe ſervent pour peſer l'or & l'argent.

NANTIR; c'eſt donner des aſſurances pour le payement d'une dette, ſoit en meubles ou argenterie, ſoit en autres effets, ou nature de bien qu'on met entre les mains de ſon créancier. Les uſuriers ne prêtent rien que ſur de bons nantiſſemens, & à gros intérêts.

NAPE, morceau de toile ou de linge, dont on couvre une table, avant que d'y ſervir à manger. Les bouchers appellent *nape* un morceau de toile blanche de deux ou trois aunes de long, plus ou moins, & de trois quarts de large, qu'ils attachent à la tringle où ils ſuſpendent, avec des allonges, les piéces de viande, à meſure qu'ils la dépecent.

NAPE, *en terme d'hydraulique*, eſt une caſcade, dont l'eau tombe de deſſus une pierre unie & large, & repréſente une *nape*. Les plus belles *napes* ſont les plus garnies; mais elles ne doivent pas monter d'une grande hauteur, parce qu'elles ſe déchirent.

NAPE DE BLED, ſe dit des bleds ſur racine, quand ils ſont

Digitized by Google

beaux, & qu'ils couvrent également la campagne.

NAPE, *en terme d'oiſeleur*, ſe dit de la partie la plus déliée d'un filet. Dans un tramail, c'eſt la *nape* qui eſt la toile du milieu, qui a de petites mailles de fil délié qui entre dans les grandes mailles, & qui ſert à engager le gibier qui entre dedans. Les *napes*, pour les ortolans & les alouettes, ne ſe font que de mailles à loſanges. Elles doivent être faites de bon fil délié, & rondement retors en deux brins. On peut, pour prendre les ortolans, ne donner à la maille que trois quarts d'un pouce de largeur. Pour les allouettes, on en doit faire les mailles d'un pouce de large chacune. Une *nape* doit avoir huit à neuf noiſes, & on enlarme enſuite le filet. On fait des *napes* pour prendre les canards à mailles à loſanges, de trois pouces de large. On fait la levure de trente-cinq ou quarante mailles; la longueur de chaque filet eſt de dix, onze, à douze toiſes.... *Nape* ſe dit auſſi de la partie la plus déliée d'un filet.

NAPE, *en terme de vénerie*, eſt la peau du cerf qu'on étend, quand on donne la curée aux chiens.

NAPHE, nom que les parfumeurs donnent à la fleur d'orange.

NAPHTA, NAPHTE, eſpéce de bitume mou, facile à s'enflammer, qui reſſemble aſſez à la poix liquide par ſa couleur, qui eſt très noire. Ce bitume eſt de fort mauvaiſe odeur. Il y a auſſi du *naphta* d'Italie; c'eſt une eſpéce d'huile claire qui ſe trouve dans le duché de Modéne. On la connoît mieux ſous le nom d'*huile de Pétrole*. Voyez *Pétrole*.

NARCISSE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui donne une fleur fort agréable. On la diviſe en *narciſſe*, *grand narciſſe*, & *narciſſe* d'Inde. De la premiere eſpéce il y a le *narciſſe anglois*, le *boncore*, celui de *Conſtantinople*, le *crénelé*, le *jaune*, l'*hémérocale de Valence*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, celui de *Raguſe*, le *ſilveſtre ultramontain*, le *ſauvage étoilé*, le *tiers de Mathiole*. L'*anglois* a la fleur un-peu plus grande que celui de *Narbonne*; le godet jaune eſt égal par-tout.

Le *boncore* a, au milieu, des feuilles blanches, le godet crêpu & pliſſé. On lui a donné le nom de *boncore*, parce que celui qui l'a trouvé s'appelloit ainſi.

Celui de *Conſtantinople*, ou de *Byſance*, auſſi appellé *calcédonien*, produit, à l'extrémité de ſa tige, douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaiſſes; mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le godet.

Le *crénelé* eſt de deux façons, le *grand* & le *petit*. Le *grand* produit des fleurs en quantité; mais il en coule pluſieurs. Les feuilles en ſont blanches; au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite fleur jaune, qui, à ſon extrémité, à la figure d'un petit cornet.... Le *petit* n'apporte que quatre ou cinq fleurs qui ont ſix petits cornets qui forment une étoile de la même couleur.

Les *jaunes* ont pluſieurs différences; néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles, & le godet d'un jaune doré, & diffèrent ſeulement en grandeur, en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

L'*hémérocale de Valence* fait ſortir, du haut de ſa tige, huit ou dix fleurs ſemblables à celles du *tiers de Mathiole*, qui ſont ſi reſſerrées, qu'elles ne paroiſſent qu'une ou deux à la fois; & celles qui ſont fleuries, commencent à ſe flétrir, quand les autres commencent à s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, ſéparées, & faiſant

Digitized by Google

la figure d'une étoile ; au milieu s'éleve un godet frisé par le bord qui, pour sa longueur, est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t-elle un jour entier. Aussi est-ce pour cela qu'on lui a donné le nom d'*hémérocale*, qui signifie *fleur ou beauté d'une journée.*

Le *montagnard tardif* jette trois à quatre fleurs qui ont les feuilles blanches, & plus grandes que celles du *narcisse commun* ; mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une étoile ; elles ont le godet large, couleur de citron, & quelquefois orangé.

Le *narcisse de Narbonne* jette une ou plusieurs feuilles incomparablement plus petites que celles des autres *narcisses*. Il a le godet jaune & grand, qui s'élargit. Il a son ouverture faite en forme de cloche.

Celui de *Ragusse*, au lieu de petites feuilles blanches qui, dans les autres, se font au milieu, a un petit cercle jaune, crêpu, avec plusieurs tours qui le rempliſſent ; & parce qu'il est venu de *Ragusse*, le nom lui en est resté.

Le *grand*, ou *Silvestre ultramontain*, est en forme de rose, & ne produit qu'une fleur. Il pousse, dans le milieu, au lieu du godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair, & verdoyantes. Quand elles s'ouvrent & qu'elles se développent peu-à-peu, il semble que ce soit une rose jaune ; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le *sauvage étoilé* donne une fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le *tiers de Mathiole*, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus plate que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches qui étendent six feuilles longues & étroites, séparées les unes des autres, & partagées en étoiles, au milieu desquelles s'élevent le godet ; mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée ; ses fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent ; les autres fleurissent.

Toutes ces espéces de *narcisses* veulent être cultivées de la même maniere, c'est-à-dire, bien expoſées au soleil, dans une terre pareille à celle des jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres ; au bout de trois ans on les leve pour en ôter les caïeux qui sont multipliés.

Le *narcisse commun* éleve, entre ses feuilles, une tige à la hauteur de plus d'un pied, portant, en sa sommité, une grande fleur à une seule feuille blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, attachées si fortement à cette fleur, que le tout ensemble paroît être une seule piéce. Elle est d'une odeur fort agréable. Lorsque la fleur est passée, il lui succede un fruit assez gros, triangulaire, diviſé en trois loges remplies de semences noires, presque rondes ; sa racine est bulbeuse. La fleur du *narcisse* est un peu narcotique. Sa racine est déterſive & adouciſſante.

Les *grands narcisses*, pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *incomparables*, ou *nompareils* ; ce sont le *grand blanc*, le *couleur de citron bordé d'orange*, le *couleur de citron double*, le *jaune doré*, & le *jaune pâle*.

Le *grand blanc* répand ses feuilles & les écarte, & le *petit* les tient plus serrées & plus unies. Ainsi le *grand narcisse blanc*, qui a le godet jaune, ne diffère en rien du petit, sinon que celui-ci a les

Digitized by Google

feuilles plus courtes, & d'une couleur plus vive.

Le *couleur de citron bordé d'orange* reſſemble mieux au *jaune doré*, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croiſſant il conſerve toujours la même couleur. Il a le godet plus grand, bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus preſſées.

Le *couleur de citron double* jette juſqu'à trois rangs de feuilles aſſez grandes, & dans ſes tours un grand nombre de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant, & cette fleur eſt ſi belle dans ſa plénitude, qu'on lui donne le nom de *grand narciſſe* & d'*incomparable*, parce qu'elle renferme toute ſeule les beautés qui ſe trouvent ſéparément dans toutes les autres.

Le *jaune doré* a ſix feuilles d'un jaune éclatant, bien unies; & bien ouvertes avec le godet, qui s'élargiſſant dans le fond, s'enfle preſqu'à la groſſeur d'un doigt.

Le *jaune pâle* ne diffère du précédent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, ſéparées & friſées, & que ſa couleur, qui eſt jaune en naiſſant, changeant peu-à-peu, devient jaune & blanchâtre. Cette ſorte de *narciſſe* demande une ſituation médiocrement ſolaire, & une terre ſemblable à celle des grands potagers. Elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre pouces d'intervalles. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuſe quantité de tubes qu'ils feroient.

Les *narciſſes d'Inde*, ainſi appellés, parce qu'ils viennent de ce pays-là, ſont le *narciſſe écaillé*, le *narciſſe de Jacob*, le *narciſſe rouge*, le *narciſſe ſphérique*, le *narciſſe vineux-clair*, & le *narciſſe de Virginie*. Comme ces eſpéces ſont différentes dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, auſſi veulent-elles être diverſement cultivées.

Le *narciſſe écaillé*, appellé le plus ſouvent *Indien*, jette de ſa robe une fleur ſemblable à une grenade qui a dix feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs, d'une couleur incarnate, à demi-ouvertes. De chacune de ſes fleurs, il ſort trois filets rouges qui ont un chapeau jaunâtre. Quand cette plante eſt fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pouſſer, & ne viennent point que ſa fleur ne ſoit tombée; mais ſa beauté vaut la peine qu'on la faſſe venir. Ce *narciſſe* doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & ſablonneuſe, que dans les planches à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en ſont ſéchées, ſi ce *narciſſe* eſt dans une planche, il faut laiſſer ſécher la terre tout autour, & y en ajoûter de nouvelles par-deſſus, de peur que les eaux & le ſoleil ne lui faſſent tort; & s'il eſt dans des pots, on le doit tirer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

Le *narciſſe de jacob* jette juſqu'à quatre fleurs de ſix feuilles chacune, de pourpre languiſſant par le bas, & dégénerant en couleur d'orangé par le haut. Chaque fleur, dans ſa forme, reſſemble au lys blanc. Il a ſix filets longs & blanchâtres, qui s'amortiſſent en ſix boutons qui tirent au jaune; & le filet du milieu, plus grand que les autres, paroît d'abord avec ſa tige; & quand elle eſt ainſi fleurie, elle commence à jetter ſon verd & ſes feuilles. Le *narciſſe de Jacob* veut être dans un pot, & demande une terre maigre & ſablonneuſe. On l'enfonce de deux doigts; il a be-

Digitized by Google

ſoin d'eau & de ſoleil, juſqu'à ce que les premiers froids aient ſéché ſes feuilles; & alors il faut l'expoſer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laiſſer ſans lui rien faire juſqu'au milieu du mois de Mai; alors il faudra ſoigneuſement lever la terre de deſſus, juſqu'à ce que l'oignon ſoit découvert, prenant garde de n'en pas offenſer les racines. Cela fait, on détache délicatement les caïeux de l'oignon que l'on couvre de la terre, puis on l'arroſe juſqu'à ce que la terre ſoit bien détrempée, puis on le met au ſoleil & à la pluie, ne laiſſant pas pour cela de l'arroſer, quand il en a beſoin. On leve rarement, pour le décharger, des petits oignons qu'il faut planter dans des pots à part. On a cependant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, il fleurit beaucoup mieux.

Le *narciſſe rouge*, tirant au lys rouge, autrement appellé *narciſſe-madame*, jette vingt fleurs, & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre. Elles s'ouvrent l'une après l'autre. Elles ſont pendantes, droites, ſerrées & fort drues. Elles ont la figure d'un lys blanc, & la même grandeur; mais les feuilles en ſont plus preſſées, & moins renverſées. Dans le commencement elles ſont d'un blanc mêlé de rouge. Plus elles vieilliſſent, & plus elles ſe colorent; le fond du dedans eſt blanchâtre, comme par le dehors. Elles ont ſix filets qui ſont auſſi blanchâtres dans le pied, & rougeâtres par le haut, & qui ſe terminent en une petite cime ronde, qui ſemble un petit bouchon. Celui du milieu n'a point de bouton; mais il eſt plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le *narciſſe ſphérique*, ou *ornithogale ſphérique*, connu communément ſous le nom de l'*Indien*, & auſſi ſous celui de *girandole*, pouſſe la fleur avant la tige, laquelle s'élevant petit-à-petit, s'ouvre peu-à-peu à la fin; & on y en découvre pluſieurs qui s'élargiſſent de tous côtés, & font comme une ſphére. Au haut de la tige, s'éleve quantité de filets rouges, avec de petites têtes, comme des coques de tulipes Entre ſes tiges il y en a qui ſont pendantes, & d'autres qui ſe tiennent droites. De leur extrémité ſort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoiſi, retrouſſées par-deſſus, & cannelées. La feuille de dehors s'éleve avec ſix filets au milieu, de même couleur, fort agréables à la vue, & couverts de petits chapeaux mouvants, & aſſez grands, qui, tous enſemble, ſe diminuent & prennent une couleur de jaune-brun. Le ſeptieme eſt plus gros que les autres. Il groſſit & ſe retord par le bout d'en-haut, pour faire un bouton couleur de pourpre. Ces fleurs ſont éloignées les unes des autres de l'eſpace de trois doigts ou un peu plus. Elles fleuriſſent l'une après l'autre; & pas une ne s'épanouit, qu'il n'en fleuriſſe une autre à la place. C'eſt au mois de Septembre qu'elles paroiſſent, & elles durent un mois. On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde ſeulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité; c'eſt pourquoi il en faut avoir plus de ſoin que des autres.

Le *narciſſe vineux-clair* ne diffère du précédent, qu'en ce qu'il a la tête plus foible & plus tortue. Il pouſſe moins de fleurs, & les fait plus petites, & d'une couleur moins chargée. Celui-ci & le *rouge* tirant au *lys rouge*, ſont mieux en pots, qu'en terre maigre & légere. Il ne les faut enfoncer que de trois doigts. On ne les leve que rarement.

Le *narciſſe de Virginie* porte le nom du pays d'où il eſt venu. Dès

Digitized by Google

qu'il fleurit, il eſt d'un blanc ſale; mais peu-à peu changeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge-clair. Il répand ſes feuilles comme une tulipe de Perſe, mais un peu plus grandes, ſans jamais les ouvrir. Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre. Il ne veut pas être enfoncé plus avant que de deux doigts. Il faut lui donner un peu de ſoleil, & ne le pas lever ſouvent.

Le *narciſſe* a ſes propriétés en médecine; entr'autres, ſa racine cuite, ſoit qu'on la mange, ou qu'on en boive la décoction, fait vomir. Elle eſt excellente contre la brûlure, pourvu qu'on l'applique promptement avec du miel.

NARD, plante autrement appellée *grande lavande* ou *aſpic*. On la met au nombre des herbes qui entrent dans la compoſition de la thériaque. Voyez *Lavande*.

NARD-CELTIQUE, plante, dont la racine eſt fort longue, rampante, couverte de petites écailles jaunâtres. Ses feuilles ſont petites, oblongues, étroites en bas, larges au milieu, vertes au commencement, enſuite jaunâtres, d'un goût un peu amer. Il s'éleve d'entre ſes feuilles une petite tige aſſez ferme, vers le ſommet de laquelle il ſort des pédicules qui ſoutiennent deux ou trois petites fleurs de couleur pâle. Le *nard-celtique* croît ſur les Alpes & ſur les montagnes du Tirol. Il eſt aromatique, propre pour réſiſter au venin, pour fortifier l'eſtomac & diſſiper les vents.

NARD-SAUVAGE; nom que quelques-uns donnent à l'*aſarum* ou *cabaret*, à cauſe qu'il ſent le *nard*, ou qu'il en a la vertu.

NARWAL, gros poiſſon, ennemi de la baleine, qui habite les mers glaciales. Les Danois, qui en font la pêche, le connoiſſent ſous le nom de *Walrüs*. Il porte, ſur le bout du nez, une grande corne droite, qui lui ſert d'arme offenſive. Cette corne, qui eſt très-blanche & auſſi dure que l'ivoire, eſt préciſément celle qu'on a connue long-tems ſous le nom de *licorne*. La pêche de ce poiſſon ſe fait en même tems & de la même façon que celle de la baleine. On en tire, pour le commerce, trois ſortes de matieres, qui ſont ſa corne, ſes dents & de l'huile. La corne & les dents ſervent à faire les mêmes ouvrages que l'ivoire: on les lui préfère, parce qu'ils ne ſe rouſſiſſent pas ſi aiſément, & qu'ils ſont plus ſolides; auſſi ſont-ils beaucoup plus chers.

NASARA, monnoie d'argent, taillée en quarré, qui ſe frappe à Tunis.

NASSE, engin à prendre du poiſſon, fait d'oſier, en maniere de deux paniers ronds, mais pointus par le bout, enfoncés l'un dans l'autre, dont le ventre eſt enflé en forme de cruche, à l'ouverture eſt une eſpéce de bord de quatre à cinq pouces, un peu recourbé en dedans. La *naſſe* ne ſert guères qu'à prendre des écreviſſes. L'ordonnance des eaux & forêts veut que les verges ou brins d'oſier des *naſſes* ſoient au moins à douze lignes de diſtance les unes des autres.... *Naſſe* eſt auſſi un filet propre à prendre du poiſſon & des oiſeaux dans une grange. Voyez *Verveux*.

NATRON, eſpéce de ſel noir & griſâtre, qui ſe tire d'Egypte. Il eſt produit dans deux lacs, dont le plus conſidérable eſt ſitué à deux journées d'Alexandrie. Il y en a auſſi du blanc qui ne diffère guères de la ſoude blanche ou du ſalpêtre. On s'en ſert au blanchiment des toiles, mêlé avec d'autres ſoudes. Le peu qu'on en voit en France, vient de Marſeille & de Rouen. Voyez *Salpêtre*.

NATTE, tiſſu de paille, de jonc, de roſeau, ou de quelques autres

Digitized by Google

plantes, écorces, ou ſemblables productions faciles à ſe plier & à s'entrelacer. Les *nattes* de paille ſont compoſées de divers cordons, & les cordons de diverſes branches, ordinairement de trois. On met aux branches, depuis quatre brins juſqu'à douze, & plus, ſuivant l'épaiſſeur qu'on veut donner à la *natte* pour l'uſage auquel elle eſt deſtinée. La paille, dont on fait ces ſortes de *nattes*, doit être longue & fraîche : on la mouille, & enſuite on la bat ſur une pierre, avec un peſant maillet de bois, à long manche, pour l'écraſer & l'applatir. La *natte* de paille ſe vend au pied ou à la toiſe quarrée, plus ou moins, ſuivant la récolte des bleds. Elle ſert à couvrir les murailles & les planchers des maiſons. On en fait auſſi des chaiſes & des paillaſſons.

Les *nattes* de jonc, du moins les fines, viennent du Levant. Il y en a de très-chères, & travaillées avec beaucoup d'art, ſoit pour la vivacité des couleurs, ſoit pour les différens deſſeins qu'elles repréſentent. Il vient encore du Levant, de Provence, & d'autres provinces de France, de groſſes *nattes* de jonc qui ſervent d'emballage à pluſieurs ſortes de marchandiſes. C'eſt de ce jonc, qui n'eſt pas applati au maillet, que les faiſeurs de balais font ceux qu'on appelle *balais de jonc*. Les *nattes de palmier* ſervent à faire les grands & petits cabats, dans leſquelles s'emballent pluſieurs ſortes de marchandiſes, & s'envoient les figues ſéches, dont il ſe fait une grande conſommation à Paris.

Les *nattiers* compoſent, à Paris, une communauté érigée en corps de jurande, qui a ſes ſtatuts, même aſſez anciens. Elle eſt gouvernée par deux jurés, dont un change tous les ans. Les fils de maîtres ſont reçus ſans chef-d'œuvre. L'apprentiſſage eſt de trois ans. Les fils de maîtres n'en doivent point. Les filles & veuves de maîtres affranchiſſent les garçons qui les épouſent. Les *nattiers* peuvent auſſi faire des chaiſes de paille & les rempailler, mais ſeulement en *natte*, & non en paille torſe, ce qui eſt du métier de tourneur. Les outils & inſtrumens des *nattiers* en paille, ſont la pierre & le maillet pour battre leur paille après qu'elle a été mouillée, afin de la rendre plus pliante & moins caſſante; le tréteau avec ſes cloux pour tracer la *natte*, c'eſt-à-dire, pour en faire des cordons; les tringles auſſi avec leurs cloux pour bâtir & ourdir les cordons, & l'aiguille pour les coudre & les joindre.

NATURALISATION; *Naturaliſer* quelqu'un, c'eſt le rendre capable de tous les effets civils, comme le ſont les originaires François. Ainſi on nomme *naturaliſés*, les étrangers auxquels le roi a accordé des lettres, par leſquelles il leur permet de demeurer dans le royaume pour y jouir des mêmes priviléges dont jouiſſent les François regnicoles.

NATUREL, dans les manufactures d'étoffes ou de laine, ſe dit de ce qui ne tient point de l'art les qualités qu'il a.... Une laine de couleur naturelle, eſt celle qui n'a point été miſe à la teinture, & qui n'a que la couleur qu'elle avoit en toiſon, ou ſur le dos de l'animal.... Un *drap noir naturel* eſt celui qui eſt fait avec de la laine teinte en noir, avant que d'avoir été filée.

NAVE'E, terme qui n'eſt en uſage que dans quelques ports de Normandie, dans le négoce de la ſaline. Ainſi l'on dit, Une *navée* de morue, pour dire, Un vaiſſeau chargé de ce poiſſon..... *Navée* ſe dit auſſi des bateaux qui voiturent

Digitized by Google

des pierres sur les ports de Paris.

NAVET, racine d'une plante qui est annuelle, & qui porte le même nom. Il y a le *navet cultivé* & le *navet sauvage*. Ce dernier a la racine beaucoup plus petite que le *navet cultivé*, & la fleur est jaune. Il croît dans les bleds, & on se sert de sa graine en médecine. Pour le *navet cultivé*, l'auteur de l'*Ecole du potager* le divise en *navet commun blanc-long*, *navet rond*, *navet gris*, *navet de Meaux*, *navet de Vaugirard*.

Le *navet cultivé* est de figure longue, ou de figure ronde; il vient à Paris d'Aubervilliers, & des autres lieux voisins. Le rond devient plus gros que le long. La peau en est fort blanche. La chair de l'un & de l'autre est douce & tendre, & de fort bon goût. La tige monte à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, vertes & rudes. Sa fleur est à quatre feuilles disposées en croix, de couleur jaune. Il lui succede une silique divisée en deux loges remplies de semences presque rondes, assez grosses, de couleur rougeâtre. Sa racine, suivant les variétés, est de forme, de grosseur & de couleur différente.... Le *navet gris*, ainsi nommé à cause de sa couleur, est de forme allongée, & est d'un goût un peu plus relevé que le gris; mais, pour l'ordinaire, il n'est pas si tendre, & est sujet à être véreux.... Le *navet de Meaux* est le plus gros & le plus long de tous, de couleur jaunâtre; sa chair est blanche, tendre, d'une saveur fort agréable; mais celui qu'on apporte de Meaux est meilleur que celui qu'on éleve aux environs de Paris.... Celui de Vaugirard est fort commun, & estimé pour son bon goût. Il est de médiocre grosseur, un peu allongé, d'un blanc sale, & tirant sur le gris, du côté de sa tête.

Il y a le *navet de Berlin*, qui n'est pas beaucoup connu, dont parle aussi l'auteur de l'*Ecole du potager*. Il est menu, plus long que rond, blanc, plus hâtif que les autres, passe pour le meilleur, à cause de son goût fort relevé, & parce qu'il est parfaitement tendre.

Une autre espéce de *navet*, nommée aussi *rave*, est connue dans les provinces. Sa couleur est blanche, tant en dehors, qu'en dedans; il est de figure plate, & sa circonférence est quelquefois aussi grande que celle d'un chapeau. C'est cette espéce de *navet* qu'on donne à la campagne, aux bestiaux.

On cultive les *navets* dans les jardins potagers & dans les champs. Cette plante, n'importe de quelle espéce, veut une terre légere & sablonneuse. Ce n'est pas que les *navets* ne viennent bien dans les terres fortes, quand elles sont bien labourées; mais, selon *Bradeley*, sa racine est toujours plus douce dans un terrein sablonneux, que par-tout ailleurs; & elle devient beaucoup plus grosse, quand la terre approche un peu de la nature de celle qui est grasse. On en peut semer sur couche dès le mois de Février, pour en avoir au commencement de Mai. En ce cas on charge la couche de huit pouces de terreau, pour que la chaleur soit considérablement amortie; car une couche trop chaude les feroit fourcher. Ordinairement on attend au mois de Mars, pour en semer en pleine terre, soit dans les jardins ou dans les champs, mais dans une terre légere & sablonneuse, si cela se peut; car les terres fortes & humides donnent des *navets* véreux & sans goût. Au surplus chacun se sert du terrein qu'il a; mais si c'est une terre forte & humide, il faut qu'elle

Digitized by Google

soit bien labourée. Les *navets* semés au printems, dans beaucoup de terreins, ne réussissent pas si bien que ceux qu'on seme au mois d'Août.

Quand on en seme la graine, il faut que la terre n'en soit ni trop sèche, ni trop trempée. La graine de *navet* est très-menue. On la mêle avec trois fois autant de cendre ou de sciure de bois, afin de la répandre le plus également qu'on peut: on ne sçauroit la semer trop clair. Quand cette graine est levée, & qu'elle a un certain point de force, on éclaircit ce plant de façon qu'il y ait six pouces environ de distance de l'un à l'autre. Quand on fait cette opération, on arrache les mauvaises herbes. Les maréchais des environs de Paris, qui en connoissent l'utilité, y sont très-exacts; mais dans les campagnes on en seme des champs entiers. Il y en a beaucoup qui ne prennent pas ce soin; ils n'en font pas mieux.

On en cultive beaucoup à Limoges, en Auvergne, & dans toutes les provinces de France, moins pour la nourriture de l'homme, que pour l'engrais des bestiaux. On les seme en différentes saisons de l'année, mais principalement à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement du mois d'Août. Il faut profiter, pendant ces deux mois, d'un tems de pluie; car cette circonstance est nécessaire pour la levée de la graine. On la seme sur une terre bien fumée, & bien préparée par plusieurs labours. On répand la graine à la main le plus également qu'il est possible, & on l'enterre avec la herse, faisant ensorte qu'elle ne soit recouverte de terre que de l'épaisseur d'un pouce, sans quoi elle courroit risque de ne pas lever.

Si les *navets* sont trop drus, on en arrache une partie. Quelques-uns, au lieu d'arracher les mauvaises herbes, donnent un petit labour avec la houe, ou avec la béquille. On ne peut faire ce labour, sans arracher beaucoup de *navets*; mais ceux qui restent en deviennent plus gros, & il est plus profitable d'avoir peu de gros *navets*, que d'en avoir un grand nombre de petits. Après cette façon, ces plantes n'ont plus besoin d'aucune culture; il faut seulement les garantir de l'approche de toute sorte de bétail, & sur-tout des cochons qui auroient bientôt retourné tout le champ, pour avoir les racines, dont ils sont très-friands.

Comme les *navets* résistent à la gelée, on peut les laisser en terre pour les faire manger par les bestiaux. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la piéce, proportionné à la quantité, & on les range dedans. On les couvre ensuite avec du chaume, & ils s'y conservent parfaitement, pourvu que l'eau de pluie ait quelque écoulement, & que les eaux des terres ne les inondent pas.

On ne parle ici que des *navets* destinés pour nourrir & engraisser les vaches, les bœufs, & les autres bestiaux; car ceux qui sont destinés pour l'usage de l'homme, ces petits *navets* que l'on met dans les ragoûts, ils sont ordinairement bons deux mois après qu'ils ont été semés, & il ne faut pas les laisser plus long-tems en terre; car ils se cordent, ou les vers s'y mettent, ou les mulots les mangent. On les arrache ou avec une serfouette, s'ils sont trop gros; & on les enferme dans la serre jusqu'au besoin, après en avoir tordu la fanne. Ceux du printems se conservent pour l'été; & ceux du mois d'Août passent tout l'hiver, étant mis dans le sable.

Les *navets* ont un cruel ennemi

dans la *liſette*. Cet inſecte devore ſes deux oreilles dès qu'elles levent, & il n'y a plus de reſſource. Il y en a qui, pour l'écarter, répandent de la cendre deſſus ou de la ſuie de cheminée, à la roſée du matin. L'auteur de l'*Ecole du potager*, dit l'avoir éprouvé ſans ſuccès. Il n'y a point d'autre remede que de donner une petite façon à la terre, & de ſemer une autre graine, à qui quelquefois le même ſort arrive qu'à la premiere. Dans ce cas, il a obſervé qu'en ſemant cette graine plus tard dans la terre, cet inſecte, qui commence à ſe retirer, ne la fatigue plus tant.

On ſe ſert de la décoction de *navet* dans les bouillons propres pour la poitrine. Cette décoction mêlée avec du ſucre, forme un ſyrop bon pour appaiſer la toux invétérée & pour l'aſthme. Les *navets* ſe digérent un peu difficilement, ſont venteux, & cauſent quelquefois des obſtructions. Ils ſont nourriſſans, & amolliſſans, à cauſe de leur ſuc huileux, balſamique, propre à corriger les ſels aigres des humeurs, & à réparer les pertes des parties ſolides. Ils conviennent dans tous les tems aux jeunes perſonnes d'une complexion bilieuſe, & à celles, dont les humeurs ſont âcres & tenues, pourvu pourtant qu'elles aient l'eſtomac bon; c'eſt le ſentiment de M. *Lemery*. M. *Andry* dit que le *navet* abonde en un ſel acide, qui tient le milieu entre le fixe & le volatil, & qui eſt aſſez doux. Cette racine n'a rien de malſain, pourvu qu'on n'en mange que médiocrement, ſans quoi elle cauſe des coliques. Les meilleurs *navets*, pour l'uſage des tables à Paris, ſont ceux de Vaugirard, & de la plaine Saint-Denis. On les mange apprêtés de différentes manieres. On les mange frits; mais ils ſont plus ſains, ſimplement bouillis dans l'eau, & accommodés avec du beurre frais. Il ſont encore aſſez ſains en potage, tant en gras, qu'en maigre. Cependant, comme on l'a déja dit, de quelque maniere qu'on les apprête, ils ne laiſſent pas d'être fort flatueux: c'eſt le vice général des *navets*, parmi leſquels, comme on l'a dit ci-deſſus, les raves doivent être compriſes. Voyez *Raves*.

NAVET, *parmi les fleuriſtes*, ſe dit généralement de la racine de toutes ſortes de plantes. On dit, Couper le *navet d'un œilleton*.

NAVETTE, graine d'une eſpéce de chou ſauvage que les Flamans nomment *colzat*. On la cultive en Normandie, en Brie, en Flandre & en Hollande. Outre qu'on la donne aux oiſeaux, on en fait une huile que les bonnetiers conſomment, & qui ſert auſſi à brûler. Cette plante vient de ſemence & vient fort aiſément. Il ſuffit de donner deux labours à la terre. On la ſeme en Mars à champ uni, & à plein champ, comme les bleds. On la herſe pour la couvrir, & on l'abandonne aux ſoins de la nature, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien mûre.

NAVETTE, *en terme de manufacture*, eſt un outil, dont les tiſſerands ſe ſervent pour former, avec un fil qu'elle renferme, de ſoie, de laine, de chanvre ou d'autre matiere, la trême de leurs étoffes, toiles, rubans, &c. ce qui ſe fait en jettant alternativement la *navette* de droit à gauche, & de gauche à droit, tranſverſalement entre les fils de la chaîne, qui ſont placés en longueur ſur le métier. Au milieu de la *navette* eſt une eſpéce de creux que l'on nomme la *boëte* ou la *poche*, & quelquefois la chambre de la *navette*, dans laquelle eſt renfermée l'eſpoulle, qui eſt une partie du fil deſtiné pour la trême, lequel eſt devidé ſur un tuyau ou canon de roſeau, qui eſt

Digitized by Google

une eſpéce de petite bobine ſans bord, que quelques-uns appellent *buhot*, & d'autres *canette*. Il y a des ouvriers de la *grande navette*, & des ouvriers de la *petite navette*. Les premiers ſont les ouvriers en draps d'argent & de ſoie, & autres étoffes mélangées; & les autres ſont les tiſſutiers-rubanniers. La *navette* de ceux ci eſt différente de la plûpart de celles des autres ouvriers, quoique néanmoins elle leur ſerve au même uſage. Elle eſt de buis, longue de ſix à ſept pouces, large & haute de douze ou quinze lignes, ferrée par les deux bouts qui ſe terminent en pointe, & qui ſont un peu recourbés, l'un à droit, & l'autre à gauche. La chambre ou cavité dans laquelle ſe place le canon, eſt profonde. Ce canon eſt de buis, avec des bords aux deux extrémités, enſorte que c'eſt une vraie bobine.

Les plombiers & les marchands qui font négoce de ce métal, appellent *navette* une maſſe de plomb de la figure à-peu-près d'une *navette* de tiſſerand. On l'appelle plus ordinairement *ſaumon*. Voyez *Plomb*.

NAUFRAGE, fracaſſement ou perte d'un vaiſſeau, arrivée par la violence des vents & de la tempête, ou par le choc contre des rochers ou des bancs de ſable, ou enfin en ſe briſant à la côte. L'ordonnance de la marine de 1681, & celle en particulier pour la province de Bretagne de 1685, traite des *naufrages*, bris & échouement des vaiſſeaux ſur les côtes du royaume, & de la police qui doit s'obſerver par les officiers de l'amirauté pour la conſervation des effets & marchandiſes qui en ſont ſauvés.

NAUFRAGE', *Naufragée*, ſe dit des marchandiſes qui ont été gâtées par l'eau de la mer dans quelques naufrages.

NAVIGATEUR, s'entend de ceux qui s'appliquent à la navigation, ſoit ſur mer, ſoit ſur les fleuves, les rivieres ou les lacs; mais il ne ſe dit guères que de ceux qui entreprennent des voyages de long cours.

NAVIGATION, art de naviger. On a cru, pendant long-tems, que les Tyriens avoient été des premiers à connoître l'art de la *navigation*; mais il eſt aujourd'hui conſtant que les Chinois, les Arabes & les Perſes l'ont pratiqué long tems avant eux. Les Tyriens, les Carthaginois, après eux les Vénitiens & les Génois, n'ont été excités à les imiter que par l'appas d'aller chercher eux-mêmes les marchandiſes précieuſes qu'apportoient les Arabes de l'Egypte & de la Phénicie. Les Portugais & les Eſpagnols ne tarderent pas à ſuivre l'exemple des Vénitiens & des villes Anſéatiques; ils furent ſuivis par les Anglois & les Hollandois. Ces derniers ſur-tout ont porté la *navigation* juſqu'au dernier point de ſa perfection. Elle leur a été d'autant plus avantageuſe qu'ils étoient preſque ſans reſſource du côté de leurs poſſeſſions en Europe. La *navigation* a paru ſi utile & ſi avantageuſe au commerce, que tous les ſouverains ſe ſont empreſſés de donner des ordonnances, ſoit pour exciter l'émulation de leurs ſujets, en les faiſant jouir de certains priviléges, ſoit pour régler tout ce qui devoit s'obſerver à ce ſujet, tant par les étrangers, que par les bâtimens. Les Anglois ſur-tout ont fait un acte très-important, qui ſert de régle entr'eux, & même aux autres nations, quand elles négocient avec eux.

On peut diſtinguer trois objets dans la *navigation*, 1° l'occupation qu'elle donne aux gens de mer qui en font le métier, 2° la conſtruction des navires qu'il faut conſidérer

Digitized by Google

dérer comme une fabrique ; 3° l'utilité qu'elle procure au commerce par le transport des denrées & des manufactures, transport qui, outre la commodité qu'il donne, devient encore lucratif au peuple qui le fait. *Voyez* les Réflexions du baron de *Bielfeld*, sur la navigation, & insérées dans le *Manuel des négocians*, au mot *Navigation*.

NAVIRE, bâtiment de haut bord propre à aller sur mer avec des voiles. Il se dit, en général, de toutes sortes de grands vaisseaux, à la réserve des galeres & des autres bâtimens de mer, qui vont à rames & à voiles latines. L'invention des *navires* est très-ancienne. Les mythologistes l'attribuent au Dédale de la fable, d'autres à Janus ; & d'autres, appuyés sur une autorité respectable, regardent Noé comme le premier constructeur de *navire*. On divise les *navires* en trois classes ; *navires* de guerre ; *navires* marchands ; & les *navires* armés moitié en guerre, moitié en marchandises. Ces trois sortes de *navires* sont presque d'une égale utilité pour le commerce. Les *navires marchands*, ou armés moitié en guerre, moitié en marchandise, entretiennent une mutuelle correspondance entre des nations que la nature semblioit avoir séparées pour toujours ; & les *navires de guerre* mettent ceux-ci à couvert de la piraterie des corsaires, ou des incursions des armateurs pirates. Les *navires* de guerre qui servent d'escorte aux *navires* marchands, sont appellés *conserves* dans les mers du Levant, & *convois* dans celles du Ponant.

Les *navires* marchands sont tenus, conformément aux réglemens de la marine de France, de prendre des congés de l'amiral, & de les faire enrégistrer au greffe de l'amirauté des lieux de leur départ, avant que de sortir des ports du royaume pour aller en mer. Les autres *navires* qui sont armés ou tout en guerre, ou moitié guerre ou marchandise, outre le congé, doivent encore obtenir une commission pour aller en course, sans quoi ils pourroient être traités comme forbans. Quant aux *navires* pêcheurs, ceux qui vont à la pêche des morues, harengs & maquereaux, sur les côtes d'Irlande, d'Ecosse & d'Angleterre, de l'Amérique, sur le Banc de Terre-Neuve, & généralement dans toutes les mers où elle se peut faire, sont tenus de prendre un congé pour chaque voyage ; & ceux qui ne vont qu'à la pêche du poisson frais, mais avec des bâtimens portant mât, voiles & gouvernail, sont obligés de prendre aussi un congé, mais seulement tous les ans.

Le bourgeois d'un *navire* marchand, est celui qui en est le propriétaire, & qui le loue & donne à fret pour porter des marchandises ; c'est à lui de le fournir d'apparaux, d'armes suffisantes & d'artillerie. Ce qu'on appelle l'équipage d'un *navire*, sont ceux destinés, & pour sa défense & pour sa conduite, comme gens de guerre, & leurs officiers, s'il y en a, matelots, officiers mariniers, garçons, mousses, &c. C'est au maître d'un *navire* à en composer l'équipage, à choisir, à louer les pilotes, contre-maîtres, matelots & compagnons ; ce qui se fait néanmoins de concert avec les propriétaires.... Les victuailles d'un *navire* sont tout ce qui sert à la nourriture, comme farines, vins, eau, biscuits, huiles, légumes, &c. Les munitions sont, poudre, boulets, clouages, chaînes, carreaux, enfin tout ce qu'on appelle *armement*.

La grandeur d'un *navire* s'estime par la quantité de tonneaux qu'il peut porter ; & cette estimation se fait par le jaugage du fond de cale

qui eſt proprement le lieu eſſentiel de ſa charge. Le tonneau de mer ſe prend proprement pour deux milliers peſant. Le maître eſt reſponſable de toutes les marchandiſes chargées dans ſon bâtiment, & eſt tenu d'en rendre compte ſur le pied des connoiſſemens ; & il eſt obligé d'être en perſonne ſur ſon bâtiment, lorſqu'il ſort de quelque port, havre ou riviere. Avant de ſe mettre en mer, il doit laiſſer au greffe du lieu d'où il part les noms, ſurnoms & demeures des gens de ſon équipage, des paſſagers & des engagés pour les iſles, & de déclarer à ſon retour ceux qu'il aura ramenés, & les lieux où il aura laiſſé les autres.

Navire marchand, eſt celui qui va en mer, ſeulement pour le commerce..... *Navire en guerre & en marchandiſe*, eſt celui qui, étant marchand, ne laiſſe pas de prendre commiſſion pour la guerre..... *Navire en courſe*, eſt celui qui, étant armé par des particuliers, prend commiſſion pour courir ſur les ennemis de l'état, & interrompre leur commerce ; c'eſt ce qu'on nomme *armateur*..... *Navire à fret*, eſt celui que le propriétaire loue à des marchands ou autres pour tranſporter leurs marchandiſes d'un port à un autre, ou même pour des voyages de long cours.... *Navire de conſerve & de convoi*, c'eſt un vaiſſeau de guerre qui accompagne des *navires marchands* pour les défendre, s'ils ſont attaqués.... *Navire corſaire*, *pirate* ou *forban*, eſt un *navire*, dont celui qui le monte, n'a commiſſion d'aucun prince, & qui court les mers, pour piller indifféremment tout ce qu'il rencontre. La peine de mort eſt, chez toutes les nations de l'Europe, le châtiment de ceux qui arment & qui montent de pareils *navires*.... *Navire enviſtuaillé*, eſt celui qui a toutes les proviſions de bouche & de guerre.... *Navire en charge*, eſt celui qui n'a pas encore ſa cargaiſon entiere ; & *navire chargé*, eſt celui qui l'a complette.... *Navire Terre-neuvier*, eſt celui qui eſt deſtiné pour la pêche de la morue.... Un *navire banque*, celui qui eſt ſur le Banc pour faire ſa pêche ; & un *navire débanqué*, celui qui a fait ſa pêche, ou qui eſt dérivé de deſſus le Banc, à cauſe du mauvais tems.

Les Eſpagnols appellent *navires de regîtres*, ceux à qui le conſeil des Indes a accordé la permiſſion d'y aller trafiquer, moyennant une certaine ſomme, & ſous certaines conditions..... On donne auſſi quelquefois aux *navires* le nom des états, des provinces & des villes où ils ont été conſtruits & équipés. Ainſi l'on dit, *navire Hollandois*, *navire Breton*, *navire Suédois*, *navire Anglois*, &c.

NAVRER, c'eſt, *en terme de jardinage*, donner un coup de ſerpe à un échalas ou à une perche qui n'eſt pas aſſez droite. Ce coup entrant dans la perche ou dans l'échalas, fait qu'ils obéiſſent pour les planter de la maniere qu'on veut. Si vous voulez bien planter cet échalas, dit *la Quintinie*, il le faut un peu *navrer*.

NAUSE'E, envie de vomir, accompagnée de dégoût, d'anxiété d'eſtomac & de ſalive à la bouche. On diſtingue les *nauſées* des vomiſſemens. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

NAZEAUX *de cheval* : il doit les avoir bien fendus & ouverts ; il faut qu'on y voie le vermeil qui eſt au-dedans, lorſqu'il s'ébroue. Les *nazeaux* ainſi ouverts, ne contribuent pas peu à la facilité que doit avoir un cheval pour reſpirer.

NAZEAUX *bouchés par le*

Digitized by Google

rhume ; c'eſt une maladie à laquelle ſont ſujets les oiſeaux de proie. Si on ouvre les *nazeaux* d'un oiſeau avec un fer chaud, on tombe dans deux inconvéniens ; le premier eſt qu'on le rend difforme & laid ; l'autre eſt qu'en les voulant ouvrir, ſouvent on les bouche davantage ; car l'eſcarre que fait le feu, ferme les conduits pour quelque tems, pendant lequel, l'humeur qui devroit diſtiller du cerveau, s'y retient & rend l'oiſeau plus malade, & quelquefois lui cauſe la mort ; de ſorte que pour éviter ces deux inconvéniens, il faut commencer par lui ôter le rhume. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe* & *de la pêche*.

NECANE'ES ; ce ſont des toiles rayées en bleu & blanc, qui ſe fabriquent dans les Indes orientales.

NEFLE, fruit rond du *néflier*, qui a cinq noyaux forts durs. Les *néfles* ne ſont bonnes que quand elles ſont molles ; en quelques lieux on les appelle *mêles*. L'arbre qui les porte eſt de médiocre grandeur. Ses fleurs ſont grandes, à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe de couleur blanche ou rouge. Son fruit eſt gros comme une petite pomme, preſque rond, rougeâtre, & charnu, quand il eſt mûr. Les *néfliers* ſont long-tems à venir, viennent de moyenne hauteur, & reſſemblent au prunier, quant à l'écorce & à la nature du bois. Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher. Il y a trois ſortes de *néfliers*, le *néflier ſauvage* qui donne de petites *néfles* ſèches, qui ſont proprement les *mêles*. La bonne eſpéce eſt le vrai *néflier*. Il a les feuilles larges, devient plus grand, & donne de groſſes *néfles* qu'on appelle de *Saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la S. Luc. La troiſieme eſpéce, qui eſt la meilleure, la plus rare & la plus curieuſe, a le fruit ſans noyau ; mais il eſt le plus petit & le moins ſec de tous les autres. On cueille les *néfles* en Novembre. Elles ne craignent point la gelée, & ne tombent point de l'arbre, ſi on ne les abat. On les mange ou crues, ou après qu'elles ont mûri ſur la paille, ou confites avec du vin & du ſucre. Les *néfles* ſont rafraîchiſſantes, deſſiccatives & aſtringentes, d'un goût âcre, ſur-tout quand elles ne ſont pas mûres. Elles ſont moins aſtringentes, moins nuiſibles à l'eſtomac, & plus aiſées à digérer, quand elles ont atteint leur maturité. On doit les choiſir groſſes, bien mûres, d'une bonne chair, tendres & moëlleuſes, d'un goût doux & agréable. Elles arrêtent le cours de ventre ; elles fortifient l'eſtomac, & appaiſent les vomiſſemens. Les *néfles* priſes avec excès ne ſe digérent pas facilement ; elles accablent l'eſtomac, & empêchent la coction des alimens. Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel acide terreſtre & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux, & à ceux qui ont l'eſtomac foible, pourvu qu'on en uſe modérément. On fait des compotes de *néfles* ; & on choiſit celles qui ſont bien mûres. On en ôte les ailes, on fait fondre de bon beurre frais à la poële, un peu plus que roux : on y paſſe les *néfles* ; on les y laiſſe bien bouillir. Quand elles ſont aſſez cuites, on y met du vin rouge, environ demi-ſetier. On fait bouillir le tout, enſorte que cela faſſe une eſpéce de ſyrop. On les tire enſuite, & on les ſert poudrées de ſucre.

Le *néflier* eſt aſſez eſtimé. Il n'y a guères de maiſon de campagne qui n'en ait. Il vient fort bien dans les jardins & dans les champs, à l'humidité & au froid. Quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre graſſe & ſablonneuſe, le plus ſûr eſt de le

Digitized by Google

mettre dans une terre qui ne ſoit ni trop humide, ni trop ſéche, dans quelque lieu peu expoſé au ſoleil, parce qu'il a l'écorce ſi mince, que le moindre coup de ſoleil l'altéreroit ; c'eſt pourquoi il réuſſit juſque ſur le bord des ruiſſeaux. On le plante en Novembre, ſoit de plants enracinés, ou de boutures. On l'éleve de noyaux en terre bien fumée ; & pour en avoir plûtôt le fruit, on le greffe ſur quelque ſujet de ſon eſpéce, ſur poirier, pommier ou cognaſſier, &, ce qui eſt le meilleur & le plus ordinaire, ſur l'épine verte ; mais quand on l'ente ſur pommier franc, ou ſur cognaſſier, les *néfles* en ſont plus groſſes & meilleures. On le greffe au mois de Mars en fente, ou en écuſſon à la S. Jean. La greffe en fente eſt meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre. On leve les *greffes* plûtôt ſur le milieu du *néflier*, que ſur les ſommités de l'arbre. Il faut pourtant prendre les *greffes* à l'extrémité des branches d'une ou deux ſéves ; celles qui ont deux ſéves valent mieux, ſur-tout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere ſéve. Ces deux anneaux ſont les marques de certaines fibres tranſverſales, qui arrêtent la vivacité de la ſéve, & font qu'au lieu de ſe porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle ſe diſtribue ſagement, & forme des productions complettes. Les trois premieres années, il faut labourer les jeunes *néfliers* trois fois par an, & enſuite une fois ou deux, comme les autres arbres. Quand le *néflier* eſt attaqué de vers, on arroſe ſon tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres. *La Quintinie* avertit que les *néfliers* ne doivent point être mis en lieu de parade. Ce n'eſt point un fruit aſſez précieux pour cela ; ni même pour avoir beſoin d'en planter beaucoup.

Le bois de *neflier* ſe débite en morceaux de trois ou quatre pouces en quarré, ſur ſeize ou dix-huit pouces de longueur. Quand il eſt débité de cette maniere, on en fait des chevilles & des fuſeaux pour les rouets & les lanternes de moulins, auſſi-bien que des outils pour les menuiſiers.

NEGOCE, commerce ou trafic de marchandiſes ou d'argent. Cette profeſſion eſt très-honorable en Orient ; les plus grands ſeigneurs, même les rois, l'exercent quelquefois en perſonne, mais toujours par leurs commis. En parcourant l'hiſtoire de diverſes nations de l'Europe, on trouve que le gouvernement a toujours donné ſes ſoins au *négoce* & à la navigation. L'Angleterre & la Hollande ſont celles qui ſe ſont adonnées le plus au *négoce*, celles qui en ont tiré les plus grands bénéfices, & celles où le *négociant* eſt le plus honoré & le plus ménagé. L'Angleterre, par ſon commerce maritime, a trouvé les moyens de ſe donner une marine guerriere, & la Hollande ne doit ſa liberté qu'à ſon commerce & à ſon induſtrie. Depuis très-longtems le gouvernement de France a cherché à inſpirer les mêmes ſentimens aux nobles de ce royaume. L'ordonnance de Louis XIII, du mois de Janvier 1625, porte que les marchands groſſiers, qui tiennent magaſin, ſans vendre en détail, & autres marchands qui auront été échevins, conſuls, gardes de leur corps, pourront prendre la qualité de *nobles*. Des lettres-patentes du même roi, datées du mois de Mars 1638, confirmées par d'autres, du mois de Décembre 1643, permettent aux prévôt des marchands & échevins de la ville de Lyon, de faire le *négoce* & trafic,

Digitized by Google

tant de l'argent, par forme de banque, que de toutes marchandiſes en gros, ſans que cela ſoit réputé acte dérogeant aux priviléges de la nobleſſe à eux accordés. Louis XIV, par ſon édit du mois d'Août 1699, veut que tous les gentilshommes puiſſent par eux, ou par perſonnes interpoſées, entrer en ſociété, & prendre part dans les vaiſſeaux marchands, &c. ſans qu'ils ſoient cenſés & réputés déroger à la nobleſſe, pourvu toutefois qu'ils ne vendent point en détail. L'ordonnance de 1681, celle de 1684 pour la province de Bretagne, permet aux nobles de faire conſtruire & acheter des navires, & de faire le commerce de mer, ſans que pour cela ils ſoient réputés faire acte de dérogeance à la nobleſſe. Par l'édit du mois de Décembre 1701, il n'y a que les nobles revêtus des charges de la magiſtrature, à qui il n'eſt pas permis de faire le commerce en gros. Enfin dans tous les édits & déclarations données en France pour l'établiſſement des grandes compagnies de commerce, il eſt ſpécifié qu'elles ſeront compoſées de tous ceux des ſujets du roi, qui voudront y entrer, de quelque qualité & condition qu'ils ſoient, ſans que pour cela ils dérogent à leur nobleſſe & à leurs priviléges; & Louis XV, penſant comme les rois ſes prédéceſſeurs, n'eſt occupé qu'à faire fleurir le commerce dans ſes états par l'émulation qu'il excite parmi les négocians, ſoit en leur accordant de belles prérogatives, ſoit en décorant du titre de *nobleſſe* ceux qui ſe ſont le plus diſtingués dans le *négoce*.

NEGOCIANT. Il y a de la différence entre le *négociant* & le marchand. Celui-ci ordinairement ſe borne à un détail de certaines marchandiſes qu'il achete en gros & qu'il débite; l'autre au contraire eſt ſans ceſſe occupé des différentes branches du commerce de l'état où il réſide; & il cherche les moyens de faciliter l'exportation des marchandiſes de ſon pays, avec tout le plus grand avantage qu'il lui eſt poſſible, & de ſe paſſer, autant qu'il ſe peut, de celles de ſes voiſins, ou au moins de n'en tirer que pour enſuite les exporter chez l'étranger. Un *négociant*, tel qu'on vient de le dépeindre, eſt l'homme de ſa nation. Il l'alimente, il en augmente les forces, & il la fait fleurir. Sans remonter à ces ſiécles reculés qui ont fourni tant de *négocians* célebres ſous différens climats, qui les ont enrichis en augmentant leurs forces, l'Europe partagée en tant d'états, dont le plus grand nombre ne s'occupent que du négoce, donne tous les jours des exemples de l'utilité du négoce; & l'on doit convenir que les nations & les ſouverains qui ne regardent pas comme incompatibles le négoce & la nobleſſe, penſent en hommes ſages & en légiſlateurs éclairés

NEGOCIATION, ſe dit du commerce des billets & des lettres de change, que l'on fait dans les bourſes & ſur les places de change; c'eſt par l'entremiſe des agens ou courtiers de change, que la plûpart des *négociations* des billets & lettres de change ſe font.

NEGOCIER, TRAFIQUER, COMMERCER. Les marchands *négocient* en différentes marchandiſes. Les banquiers *négocient* en argent, en billets & lettres de change. On *négocie* une lettre de change, en la cédant *au pair*, *avec profit* ou *avec perte*. On *négocie au pair*, quand on reçoit préciſément la ſomme contenue dans la lettre de change; on *négocie avec profit*, quand le cédant reçoit plus que ne porte la lettre; on *négocie avec perte*, quand

Digitized by Google

on céde une lettre de change pour une ſomme moindre que celle qui y eſt exprimée.

NEGRES, peuples d'Afrique, dont le pays à ſon étendue des deux côtés du fleuve Niger, qu'on appelle *Nigritie*. Ce ſont ces mêmes *Négres*, dont les Européens font commerce depuis quelques ſiécles. Ils les tirent de Guinée & des autres côtes de l'Afrique, pour les tranſporter en Amérique & aux iſles Antilles, où ils ſont employés à la culture des ſucres, du tabac, de l'indigo, &c. Ce commerce ſe fait par toutes les nations qui ont des établiſſemens dans les Indes occidentales, particuliérement par les François, les Anglois, les Portugais, les Hollandois, les Suédois & les Danois; c'eſt la compagnie du Sud en Angleterre, qui, depuis la paix d'Utrecht, en 1713, en fournit aux Eſpagnols. Les meilleurs *Négres* ſe tirent du Cap-Verd, d'Angola, du Sénégal, du royaume des Jaloffes, de celui de Galland, de Damel, de la riviere de Gambie. Ces *Négres* ſont la principale richeſſe des habitations des iſles. On nomme *Négrillon* & *Négrillone* les petits *Négres* de l'un & de l'autre ſexe, qui n'ont pas encore paſſé dix ans.

NEGRES CARTES, émeraudes brutes de la premiere couleur, fort eſtimées, & qui paſſent pour les plus belles de ces ſortes de pierres.

NEGRILLO, eſpéce de pierre métallique, ou minerai qui ſe tire de quelques mines d'argent du Chili. Il eſt noir, aſſez ſemblable au mâche-fer. Quand il eſt mêlé de plomb, on le nomme *plomo-ronco*.

NEIGE, météore aqueux, qui ſe forme en la moyenne region de l'air, d'une vapeur congelée, qui tombe ſur la terre en menus flocons, d'une blancheur exceſſive. La *neige* qui tombe ſur la terre dans les mois de Décembre & de Janvier, fait un bien infini aux terres enſemencées. Quand la *neige* eſt ſur la terre, les oiſeaux ſont inquiets où trouver de quoi manger; ils cherchent les endroits qui en ſont découverts, comme les granges, les écuries, & les maiſons de ceux qui demeurent à la campagne. Il y a une maniere très-commune & très-facile de les prendre, qui amuſe; c'eſt de choiſir un endroit en vue des oiſeaux, à vingt ou trente pas éloignés d'une porte d'où on les verra, ſans qu'ils s'en apperçoivent. Dans cet endroit choiſi, on ôte de la *neige* environ l'eſpace de ſix ou ſept pieds de long; cela fait, on a une table ſous laquelle on met un bâton poſé en penchant, appuyé ſur une tuile ou une pierre plus unie. A ce bâton eſt attachée une corde; & quand on voit beaucoup d'oiſeaux ſous cette table manger le grain qu'on y a répandu pour les y attirer, par le moyen de cette corde, on fait tomber la table ſur eux.

NEMBROS, eſpéce de ſafran, qui vient d'Egypte; il eſt fort eſtimé. Il y en a un autre qu'on nomme *ſaïd*.

NENUPHAR, plante aquatique, qui vient dans les marais & dans les étangs; ſes feuilles ſont grandes, preſque rondes, ſemblables à un fer de cheval, nageant ſur l'eau, & ſoutenues par de longues queues. Ses fleurs ſont blanches, un peu odorantes, compoſées de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, attachées à de longs pédicules. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit rond, partagé en pluſieurs loges remplies de ſemences noirâtres; ſa racine eſt fort groſſe, blanche en-dedans, fongueuſe, couverte d'une écorce noire. Elle eſt adouciſſante: on s'en ſert dans l'ardeur d'urine,

Digitized by Google

& dans l'inflammation des reins. On fait un ſyrop des fleurs du *nénuphar*, qui eſt un peu ſomnifere.

NEPETA, plante appellée auſſi *herbe aux chats*. Voyez *ce mot*.

NEPHRETIQUE, eſpéce de colique, affection inflammatoire des reins, douleur conſidérable dans les urines, qui répond quelquefois dans tout le bas ventre. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

NEPHRETIQUE, pierre précieuſe, aſſez ſemblable au jaſpe, de couleur griſe, mêlée d'un peu de bleu, quelquefois de blanc & de noir. La *néphrétique* diffère du jaſpe en ce qu'elle eſt plus dure, & que jamais elle n'a de rouge. Quand on la polit, & qu'on la réduit à l'épaiſſeur du petit doigt, elle a un jour obſcur, & eſt à demi-tranſparente. Cette pierre eſt fort chere, à cauſe de l'admirable vertu qu'on croit qu'elle a contre la gravelle. Elle vient de la nouvelle Eſpagne. On en trouve auſſi en Bohême & en Eſpagne.

On donne auſſi le nom de *néphrétique* à une ſorte de bois médicinal qui croît dans la nouvelle Eſpagne, & principalement dans le royaume du Mexique. On le dit ſouverain pour la *colique néphrétique*. L'arbre eſt de la grandeur de nos poiriers, & a des feuilles comme celles des pois chiches, mais plus petites. Le bon bois *néphrétique* doit être mondé de ſon écorce & de ſon aubier, d'un goût amer, & d'un jaune rougeâtre.

NERF DE BŒUF, *nerf ſéché*, qui ſe tire de la partie génitale de cet animal. Quand il eſt réduit en maniere de filaſſe longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines groſſes cardes de fer, il s'emploie par les ſelliers à nerver avec la colle forte les arçons des ſelles, & les panneaux de chaiſes & carroſſes. Il entre auſſi dans la fabrique des battoirs propres à jouer à la paume.... Les relieurs appellent *nerfs*, les ficelles ou petites cordes qu'ils mettent au dos de leurs livres, & ſur leſquelles ſe couſent & s'arrêtent les cahiers, dont ils ſont compoſés.

NERF, *Nerfure*, maladie qui ſurvient ordinairement aux chevaux, dans les courſes violentes & dans les mouvemens précipités qu'on leur fait faire, comme auſſi dans les chemins pleins de cailloux, ou dans les ornieres, lorſqu'on les preſſe trop. Ils s'attrapent des pieds de derriere les *nerfs* de devant; il s'y fait une contuſion qui fait enfler la partie, & qui y cauſe une dureté. Si l'accident eſt arrivé ſans qu'on l'ait vu, & que l'on ne ſçache point l'endroit *féru*, il faut le chercher en portant la main le long du *nerf*. Si l'on y trouvoit de l'enflure & de la douleur, c'eſt-là où eſt le mal. S'il eſt récent, le meilleur remède eſt de le frotter avec de l'huile d'olive fort chaude, & préſenter une pelle rouge vis-à-vis, pour la faire pénétrer. Il faut continuer à en mettre tous les jours de nouvelle pendant une demi-heure, & ce remède opérera très-bien; mais quoique la douleur ſoit ôtée, la partie reſte affoiblie; c'eſt pourquoi il la faut laiſſer rétablir par le repos. Lorſque le mal eſt envieilli, on fait fondre de la poix noire dans une grande cuillier de fer: on la fait bouillir, puis on l'ôte du feu. On y ajoûte peu-à-peu de la farine fine de froment, on remue le tout pour épaiſſir la poix; étant aſſez épaiſſe, on la laiſſe à demi-refroidir; enſuite on en fait un emplâtre ſur la peau, qu'on applique ſur la nerfure, après avoir raſé le poil de deſſus. Il faut après promener le cheval, & laiſſer tomber l'emplâtre de ſoi-même. Si le cheval

Digitized by Google

ne guérit pas, on y applique un second emplâtre. S'il reste une enflure après que l'emplâtre est tombé, il faut se servir d'un onguent pour résoudre; & si tous ces remédes ne réussissent pas, & qu'il y ait enflure à la partie, le plus sûr est de donner, sur la nerfure, cinq ou six raies de feu, du haut en-bas, & non en travers, & un peu de cirouenne par-dessus.

NERINDE, toile de coton blanche qui vient des Indes orientales. C'est une espéce de bassetas, étroite & assez grossiere.

NERPRUN, arbrisseau qui croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un arbre. Son bois est jaunâtre, ses branches garnies de quelques épines pointues, comme celles du poirier sauvage; ses feuilles sont assez larges, vertes, environnées en leurs bords de petites dents très-menues. Ses fleurs sont petites & de couleur herbeuse. Il leur succede des baies molles, grosses comme celles du geniévre, remplies d'un suc noir, tirant sur le verd, & de quelques semences jointes ensemble. Les baies du *nerprun* sont purgatives, & très-propres pour plusieurs maladies chroniques. On s'en sert dans la goutte, dans l'hydropisie, dans la paralysie & dans la sciatique. Leur usage le plus ordinaire est d'en faire un syrop. Les teinturiers les emploient pour la teinture.

NERVER UN LIVRE, *chez les relieurs*, c'est en dresser les nerfs sur le dos, & les fortifier avec de bonne colle & parchemin, ce qu'on appelle autrement *endosser un livre*..... *Nerver*, se dit aussi de plusieurs ouvrages sur lesquels, pour les fortifier, on applique avec de la colle, des nerfs de bœuf battus & réduits en une espéce de filasse.

On appelle, dans la librairie, *la nervure d'un livre*, ces parties élevées qui paroissent sur le dos d'un livre, & qui sont formées par les nerfs ou cordes qui servent à les relier..... *Nervure* est aussi un petit cordonnet d'or, d'argent, de soie, ou d'autre matiere que les tissutiers-rubaniers font, & que les marchands merciers vendent pour mettre sur les coutures des habits; ce qui y fait une sorte d'ornement.

NESLE, ancienne monnoie de billon, qui valoit en France quatre deniers, & qui avoit cours vers le milieu du dix-septieme siécle.

NET, se dit de ce qui est pur & sans mélange, comme du café, du riz, du bled, qui ont été criblés, du poivre, du girofle dont on a ôté les ordures.... Les marchands jouailliers disent qu'un diamant est *net*, quand il n'y a ni pailles ni gendarmes. Le crystal *net* est celui qui est tout-à-fait transparent. Les pierres précieuses, glaceuses & cassidoineuses sont celles qui ont des taches, de nuées, & qui ne sont pas tout-à-fait *nettes*.... *Net*, se dit encore de ce qui reste, après qu'on a ôté la tare *nette* hors de tout emballage... Enfin *net* se dit dans les affaires qui sont claires, & ne sont point embrouillées.... *Net provenu*, est une expression, dont les négociants se servent pour marquer ce que quelque effet a rendu, tous tares & frais déduits.

NEVEL, petite monnoie de bas aloi, dont on se sert le long de la côte de Coromandel. Huit à neuf font le fanon, & quinze fanons la pagode.

NEUF, se dit d'une toile, d'une étoffe, d'un habit qui n'ont pas servi. Il est défendu aux maîtres fripiers, & aux maîtres savetiers de travailler en *neuf*.

NEUF, dans le commerce se dit du bois de chauffage qui vient en bateau, & qui n'a point flotté.

Digitized by Google

NEUF, nombre impair, & qui eſt le dernier de ceux qui, en chiffre commun ou arabe, s'écrit ainſi 9, en chiffre de finance ix, & en chiffre romain IX.

NEURE, petit bâtiment hollandois, qui ſert à la pêche du hareng; c'eſt une eſpéce de flûte d'environ ſoixante tonneaux.

NEUSTRE', ancien nom d'artiſan qui fait & qui vend les meubles; il ſe trouve dans les ſtatuts des courte-pointiers, communauté réunie, en 1636, à celle des tapiſſiers qui conſervent aujourd'hui la qualité de *courtepointiers-neuſtrés*. Voyez *Tapiſſier*.

NEUVAINE, meſure pour les bleds, en uſage dans la principauté de Dombes. Cent *neuvaines* ſont 112 ânées de Lyon.

NEUVIEME, partie d'un tout diviſé en neuf parties égales. La verge ou zard d'Angleterre, qui eſt une meſure de longueur, contient ſept *neuviemes* d'aunes de Paris.

NEZ, *en terme de chaſſe*; on dit qu'un chien eſt *haut de nez*, quand il va requerir ſur le haut du jour, qu'il a le *nez fin*, lorſqu'il chaſſe bien dans les chaleurs & dans la pouſſiere; & qu'il a le *nez dur*, lorſqu'il entre mal-aiſément dans la voie.

NIAIS, *faucon niais*, eſt celui qu'on a pris au nid, & qui n'eſt point encore ſorti.

NICOTIANE, TABAC, HERBE A LA REINE, &c. noms qu'on donne à une plante qui vient originairement de l'Amérique, qui deſſéche le cerveau & fait éternuer. On lui donne diverſes préparations, pour la prendre en poudre par le nez, ou en machicatoire par la bouche, ou en fumée avec une pipe. On lui a donné le nom de *nicotiane*, de celui du préſident Nicot, qui l'envoya en France, pendant qu'il étoit ambaſſadeur en Portugal, en 1560. Il y en a deux ſortes, la *nicotiane à larges feuilles*, & la *nicotiane à feuilles étroites*. Le mauvais uſage de cette herbe eſt mortel.

NIELLE, petite pluie froide qui tombe en eſpéce de grêlon. . . . . *Nielle* eſt auſſi un brouillard ou roſée, ou eſpéce de rouille jaune, qui gâte les bleds qui ſont prêts à mûrir, en s'y attachant, & en les noirciſſant. La *nielle* ſe met auſſi ſur le pied & ſur les feuilles des melons, ſur la chicorée, ſur les concombres, & elle les fait périr.

Le *grain niellé* n'a preſque que l'écorce. Il eſt noir, & ne vaut rien à manger; qui pis eſt, il noircit & mouchette le bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre. Un ſeul *épi niellé* eſt capable de noircir tout un ſetier de bon bled. Pour peu que le ſoleil ait donné par-deſſus la *nielle*, le grain n'eſt plus que du charbon; de ſorte que la *nielle* eſt bien plus à craindre que l'ivraie; parce que du moins une partie de l'ivraie ſert pour la volaille.

La *nielle* enleve nos eſpérances, quand nous ſommes à la veille d'une heureuſe récolte; mais la *nielle* n'eſt à craindre que depuis la fin de Mai, juſqu'à ce que la moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'été qui attire de la terre des exhalaiſons impures & groſſieres qui retombent en *nielle*, ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever, & ſe diſſiper comme les autres vapeurs. On appelle la *nielle*, en bien des endroits, *brouines* ou *bruines*, parce qu'elle *brouit*, c'eſt-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis. En d'autres, on l'appelle encore *verglas*, parce que c'eſt effectivement un *verglas d'été*.

Digitized by Google

On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la *nielle*, en la faiſant tomber de deſſus les épis avant que le ſoleil ait donné deſſus. Pour cela, deux perſonnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de groſſeur, & longue d'environ quarante pieds; puis la tenant chacun par un bout, bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-deſſus de la terre, la paſſer & repaſſer ſur les *bleds niellés*. Comme cette corde agitera beaucoup les tiges & les épis, elle fera tomber la *nielle*. Il faut faire ce travail le plus vîte que l'on peut, avant que le ſoleil paroiſſe, & y employer tout ſon monde pour faire la même choſe en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas, à la vérité, ſuffire à les ſauver tous; mais c'eſt toujours un grand avantage, que d'en conſerver une partie. On n'a qu'à commencer par les champs qui promettent le plus.

Quand on a du *bled niellé*, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, il faut le bien laver, avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la *nielle*, & faire par conſéquent un pain fort blanc, il faut avoir une eſpéce de bluteau, qui, au lieu de ſoies & d'étamines, ſera environné de lames de fer-blanc, piquées & toutes percées du même côté, à-peu-près comme une rape, dont le côté rude & mordant, ſera en-dedans du cylindre du bluteau. A meſure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled ſe remue, ſes taches noires, & tout le mauvais s'attachent à la rape, & on a du reſte un grain très-pur. Ainſi cette machine eſt très-commune pour ôter toute la *nielle du bled*, & la dépenſe eſt peu de choſe pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des laboureurs qui, avant que de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font auſſitôt ſécher au ſoleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le tems de le faire ſécher, & ce ſeroit une grande imprudence de l'expoſer au marché, s'il n'étoit pas aſſez ſec. D'ailleurs, ſuppoſé qu'il le ſoit, il eſt certain qu'un bled lavé & ſéché au ſoleil, perd une partie de ſa qualité & de ſa bonté. Les meûniers & les boulangers le connoiſſent très-bien au maniement. Il eſt beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme on a dit, pour clarifier en peu d'heures le bled moucheté ſans le laver, il faut que deux perſonnes fortes prennent chacun un bout d'une couverture bien laineuſe, dans laquelle on mettra trente livres de bled, puis ils la ſecoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui ſont les grains brûlés par la *nielle*, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau; enſuite ils l'ôteront de la couverture, la ſecoueront bien fort pour en ôter la pouſſiere & les ordures qui y ſont attachées. Ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainſi juſqu'à ce qu'ils aient nettoyé le bled moucheté qu'on veut vendre, ou faire moudre.

NIELLE, ou NIGELLE, eſt auſſi une plante, dont il y a pluſieurs eſpéces; celle qui eſt en uſage en médécine pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles ſont médiocrement larges, vertes, découpées & menues; ſes fleurs ſont placées aux ſommités de ſes rameaux, grandes, ſéparées l'une de l'autre, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe de couleur blanche. Il leur ſuccede des fruits membraneux, aſſez gros,

Digitized by Google

diviſés en pluſieurs loges, qui renferment des ſemences noires ou jaunes, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant. On ſe ſert de cette ſemence pour réſoudre & pour faire ſortir le flegme des poumons, pour augmenter le lait des nourrices, &c. *Bradeley* parle d'une *nielle romaine*, qui eſt une plante annuelle, qui mûrit dans les mois de Juin & de Juillet, & produit des fleurs ſur des tiges qui s'élevent de terre d'un pied & demi de haut.

NILLAS, étoffe d'écorce mêlée de ſoie, qui vient des Indes.

NILLE, *en terme de vigneron*, eſt une ſorte de petit filet qui ſort du bois de la vigne, lorſqu'elle eſt en fleur.

NIOU, meſure de longueur, chez les Siamois, qui revient à un pouce moins un quart de pied de roi.

NITRE; c'eſt, ſelon M. *Lemery*, dans ſon Cours de chymie, un ſel acide aërien ou empreint des eſprits de l'air, qui le rendent volatil. Il ſe tire des pierres que donne la démolition des vieux bâtimens. On en trouve dans les caves, & dans pluſieurs autres lieux humides. Le ſalpêtre ſe fait auſſi quelquefois par l'urine des animaux qui tombe ſur des pierres ou des terres. On trouve encore, dans les tems ſecs, dans les pays chauds, du ſalpêtre naturel, attaché contre des murailles & des roches en petits cryſtaux. On les ſépare en *houſſant* doucement ces lieux avec des balais; & l'on appelle, par cette raiſon, ce ſalpêtre, *ſalpêtre de houſſage*. On prétend que c'eſt le meilleur qu'on puiſſe employer dans la compoſition de la poudre à canon & des eaux fortes. On le préfère à celui qui nous vient des Indes orientales où l'on aſſure qu'on le voit s'élever de certaines terres déſertes & ſtériles, en cryſtaux blancs, auſſi près l'un de l'autre que le ſont les herbes, dont ſont couvertes les terres incultes.

NIVEAU, inſtrument de géométrie, dont on fait un grand uſage dans la méchanique, & parmi pluſieurs artiſans. Les plombiers, les paveurs, les charpentiers, les menuiſiers, les maçons, carreleurs, ſculpteurs, &c. ſe ſervent du *niveau*, les uns pour poſer leur plan horiſontalement, comme les maçons, charpentiers, menuiſiers & ſculpteurs; les autres pour donner la pente néceſſaire au terrein qu'ils dreſſent, ou ſur lequel ils placent leurs ouvrages, comme les plombiers, les paveurs, les terraſſiers, & ceux qui ſe mêlent de la conduite des eaux. Dans les Mémoires de l'académie des ſciences de Paris, on trouve la deſcription de quelques *niveaux curieux*, utiles & plus juſtes qu'aucun autre; mais pour le *niveau commun*, qu'on appelle *niveau à plomb*, & qui eſt preſque le ſeul, dont on ſe ſerve dans la pratique ordinaire, il eſt de deux ſortes; l'un que l'on nomme *niveau percé*, & l'autre *niveau plein*..... Le *niveau percé* eſt fait de deux régles, attachées enſemble par leurs extrémités, à angles droits, & jointes vers le milieu par une traverſe ſur laquelle eſt tracée une ligne qui tombe d'aplomb d'un trou percé réguliérement au-deſſus du point où s'uniſſent les régles. C'eſt de ce trou que pend la corde, c'eſt-à-dire, une petite ficelle au bout de laquelle eſt attaché le plomb qui ſert aux opérations du *niveau*.... Le *niveau plein* eſt une petite planche de bois, peu épaiſſe, coupée réguliérement en triangle; de l'un des angles ſe tire une ligne qui tombe perpendiculairement ſur le point du milieu, du côté qui lui eſt oppoſé, & qui doit ſervir de baſe à l'inſtrument. Du haut de cette ligne pend la corde avec ſon plomb; & afin que ce plomb puiſſe avoir ſon mouvement libre, il y a une petite

Digitized by Google

échancrure dans le bas du *niveau*, ordinairement en demi-cercle. L'opération en eſt ſemblable à celle du *niveau percé*; & ils ne ſont différens, que parce que l'un eſt à jour, & l'autre ne l'eſt pas.

Il y a encore une ſorte de grand *niveau*, dont ſe ſervent les charpentiers, & ceux qui veulent niveler les terres. Il eſt fait de deux régles de bois, dont celle qui eſt la plus petite, tombe perpendiculairement ſur la plus grande. La ligne à *niveler* eſt tracée le long de la perpendiculaire, du haut de laquelle pend le cordeau & ſon plomb. Ces *niveaux* ſont quelquefois de plus de ſix pieds de longueur, & de deux de hauteur. L'opération en eſt plus ſûre que celle des petits *niveaux*; mais l'uſage n'en eſt pas commode par-tout.... Il y a enfin un autre *niveau*, d'autant plus ingénieux & plus commode, qu'il peut tenir lieu tout enſemble du *niveau percé*, du *niveau plein* ou à *talut*, & du plomb des maçons & des menuiſiers. Ce *niveau* eſt ſimple, compoſé de quatre piéces de bois, dont les principales ſont deux régles aſſez minces, longues & larges à volonté, mais ordinairement d'un pied, ou d'un pied & demi pour la longueur. Ces deux piéces ſe croiſent en forme de cette croix, qu'on appelle de *ſaint-andré*, enſorte que des quatre angles qui ſe forment de leur union, les deux collatéraux ſoient obtus, & les autres ſoient aigus. La commodité de ce *niveau* conſiſte en ce que, ſans le changer de ſituation, il ſert à *niveler* les ſuperficies par ſes branches inférieures, & les piéces par ſous-œuvres, par ſes branches ſupérieures, & qu'il tient lieu de plomb par ſes côtés, en les appliquant debout contre le bois qu'on veut poſer perpendiculairement.

La connoiſſance parfaite du *nivellement* eſt un art particulier qui demande beaucoup de théorie & de pratique. Un jardinier ne doit pas l'ignorer; il en a beſoin pour chercher à mettre de *niveau* la ſuperficie de ſon jardin, pour en connoître les différentes hauteurs & les régler ſuivant les beſoins qu'il en a. Une allée de *niveau* eſt celle qui n'eſt pas plus haute à un endroit qu'à un autre. Un *niveau de pente*, eſt celui dont la pente eſt égale par-tout, dans toute la longueur de l'allée; enſorte que cette allée paroiſſe unie depuis un bout juſqu'à l'autre.

Le *niveau* dont on ſe ſert pour mettre un terrein de *niveau* eſt celui des maçons; il faut outre cela une longue régle pour poſer le deſſus, & des *jallons* qui ne ſont autre choſe que des bâtons bien droits de même hauteur, de cinq à ſix pieds, qu'on unit par le deſſus. L'on arme la tête d'un morceau de linge ou de papier blanc, ou bien on les blanchit ſimplement, pour qu'on puiſſe les diſtinguer de loin. La manœuvre du *nivellement* ſe fait ainſi. Un homme porte des *jallons*, un autre le cordeau pour *aligner*, & le troiſieme, qui eſt le *niveleur*, conduit l'ouvrage. On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche deux *jallons* en terre, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre. On poſe la régle par-deſſus le *niveau*, ſur le milieu de la régle, & on fait venir le plomb de *niveau* dans ſon centre, en enfonçant celui des deux *jallons*, qui eſt trop haut. Enſuite on continue de poſer des *jallons* ſur la ligne des premiers, juſqu'au bas du terrein qu'on veut *niveller*. On les enfonce ou on les releve, de ſorte que leurs têtes ſoient au *niveau* des autres, ce que le *nivelleur* examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils ſont plantés ſur le même alignement & à la même hauteur; enſuite il les bournoie, c'eſt-à-dire,

Digitized by Google

que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil, ſi tous les jallons ſont bien alignés & de *niveau*; ſouvent même il le vérifie avec le *niveau*, en le poſant par-deſſus la régle ſur tous les *jallons*, l'un après l'autre.

Outre les *jallons*, on a des piquets de même hauteur qu'on enfonce en terre près des *jallons*; on les met de *niveau* & en alignement avec le cordeau; & on s'en ſert, 1° pour *niveller* deſſus, ce qui eſt plus aiſé que ſur des *jallons*; 2° pour conſerver la meſure, en cas que les *jallons* ſoient déplacés; 3° pour faire les *repaires* & applanir le terrein. Tous les *jallons* & *piquets* étant poſés de *niveau*, le *nivelleur* voit ce que le terrein a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque *jallon* & chaque *piquet* a au deſſus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les jardiniers font ce qu'ils appellent des *repaires* ou des *heſmes*. Pour cela, on tend un cordeau d'un piquet à un autre, dans l'endroit qu'on veut mettre de *niveau*. Si ce terrein eſt en pente, on y apporte des terres le long du cordeau: on en fait des buttes, chacune, de deux ou trois pieds de largeur qu'on trépignera pour bien plomber la terre, & la rendre ferme & maſſive; & enfin on y paſſe le rateau, après qu'on a comblé & trépigné la butte, juſqu'à ce que le cordeau paſſe partout à fleur de terre, à portée du reſte du terrein. Si le terrein eſt trop élevé pour le mettre de *niveau*, on en ôte la terre tout le long du cordeau, en la creuſant par rigoles, dont enſuite on applanit les places, juſqu'à ce que le *cordeau* coule librement & également ſur toute la ſuperficie; ce qui ſe pratique de même pour faire des *rempes* ou *glacis*; c'eſt preſque de cette maniere qu'on coupe les terreins de pente, & autres lieux trop élevés.

Pour mettre un *terrein* au *niveau*, on prend pour centre le *jallon* ou *piquet* poſé dans l'endroit au *niveau* duquel on veut que tout le reſte du terrein ſe rapporte. Le *nivelleur* prend un bâton de la longueur de ce que le *jallon* ou *piquet* du centre a de hauteur au-deſſus de la terre; enſuite il va à tous les autres *jallons* les uns après les autres; & ſans les remuer, il leur donne à tous, hors de terre, la hauteur de ſon bâton portatif, ce qui ſe fait en déchauſſant le pied des *jallons* qui n'auroient pas la même hauteur au-deſſus de terre, & buttant de terre bien trépignée ceux qui, au-deſſus de terre ſeroient plus hauts que le bâton portatif; cela fait, tous les *jallons* ſe trouvent avoir hors de terre la même hauteur, & ils ſont par conſéquent tous de *niveau* à leur tête, & au point où ils entrent en terre; de ſorte qu'en applaniſſant le reſte du terrein, qui eſt le pied d'un *jallon*, juſqu'à celui d'un autre, tout le terrein ſe trouvera de *niveau*; ce qu'il ſera alors aiſé de faire, puiſque d'un *jallon* à l'autre, il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jetter dans les endroits plus bas que les pieds des *jallons*.

Quand le terrein eſt trop raboteux ou trop difficile, on le labour, & enſuite on le herſe pour y planter plus aiſément les *jallons* & les piquets. Souvent même on ſe contente de ce travail groſſier pour le rendre appplani, ou à-peu-près; car au reſte ce ſeroit une grande dépenſe que de vouloir mettre au *niveau juſte* une grande étendue de terrein, d'autant que ſouvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu, en y

Digitized by Google

faisant des piéces détachées ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis, bassins, plaines, bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéatres, &c.

NIVETTE; nom d'une espéce de pêche. Les *nivettes*, toutes belles & merveilleuses qu'elles soient, attendent pour mûrir que les *admirables* soient sur leur déclin, & pendant dix ou douze jours, dit *la Quintinie*, payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

NOBLE & NOBLESSE. On nomme *nobles* non seulement les personnes descendues, par mariages légitimes, des anciens gentilshommes, dont l'origine remonte au-delà des tems où les annoblissemens ont commencé, mais encore ceux qui sont annoblis par lettres patentes du roi, ou pourvus d'offices, auxquels sa Majesté attache le titre de *noble*; ainsi il faut distinguer l'ancienne d'avec la nouvelle *noblesse*. L'ancienne est celle dont l'origine est inconnue, & les *nobles* de cette espéce sont nommés *gentilshommes de nom & d'armes*. Pour la nouvelle *noblesse*, elle se divise en deux classes, en celle des annoblis par lettre du souverain qui leur a accordé cette prérogative pour récompenser & leurs vertus & leurs services, & en celle qui s'acquiert par la possession des offices auxquels les rois ont attaché ce privilége. L'origine de l'ancienne *noblesse* remonte à l'établissement de la Monarchie, & s'est formée dans le commencement des fiefs, des surnoms & des armoiries; & elle se prouve par l'ancienneté du nom, des armes, &c. par la qualité de chevalier, de banneret, de bachelier, & par tous les monumens anciens, tels que les fondations d'église, les sceaux, les chartes, les cartulaires, &c. La *noblesse* de la seconde espéce n'a commencé communément qu'après l'an 1300. *Philippe le Hardi*, qui vivoit dans le treizieme siécle, n'accorda des lettres de *noblesse* qu'à deux personnes seulement; & ses successeurs n'accorderent d'abord cette faveur, qu'à des personnes *grandement distinguées*. Les exemples en étoient même rares. La *noblesse*, qui s'acquiert par les offices de jurisprudence & de finance, étoit, dans l'origine, personnelle à ceux qui en étoient pourvus; ils jouissoient des priviléges attachés à la *noblesse* pendant leur vie; mais ils ne la transmettoient pas à leurs enfans, & leurs biens se partageoient roturiérement. Cette *noblesse* n'avoit pas plus d'effet que n'en a aujourd'hui celle attachée à certains offices de la maison du roi, & des maisons royales, c'est-à-dire, qu'elle mouroit avec les titulaires; mais plusieurs édits & lettres-patentes ont voulu que les titulaires des offices, auxquels le privilége de *noblesse* est accordé au premier degré, fussent annoblis eux & leur postérité, après avoir possedé leurs offices pendant vingt années, & obtenu des lettres de vérérance, ou lorsqu'ils en décedent pourvus. Voyez le *Traité de la noblesse*, par la Roque.

NOBLE-A-LA-ROSE, ancienne monnoie d'or d'Angleterre, dont les premieres espéces ont été battues ou frappées sous le régne d'*Edouard III*, vers l'an 1334. Le poids en étoit de six deniers. On en voit encore quelques-unes en Hollande, où ils sont reçus sur le pied de onze florins.

NOBLE-HENRI, autre monnoie d'or d'Angleterre, de quatorze grains moins pesant que le *noble à la rose*.

NOBLE-HOMME, qualité que les anciens statuts de la mercerie donnent aux anciens merciers, par-

Digitized by Google

te qu'il leur eſt défendu de travailler de la main, comme les artiſans, aux marchandiſes dont ils ſont commerce, leur étant ſeulement permis de les garnir & enjoliver.

NOCHER; c'eſt le nom qu'on donne, ſur la méditerranée, à ceux qu'on nomme ſur l'océan, *maîtres de navire*.

NŒUD, partie du bois la plus compacte & la plus dure. Cette qualité le rend moins propre à la menuiſerie; au contraire, on s'en ſert ſouvent dans les ouvrages de placage & de marqueterie, comme *ſont*, par exemple, le tronc, les racines de noyer & autres ſemblables.... Les ſculpteurs & les marbriers appellent *nœuds* des endroits qui ſe trouvent dans le marbre, à-peu-près comme les *nœuds* qui ſont dans le bois. Ils ſont ſi durs, que les meilleurs outils ne peuvent pas les entamer. On ſe ſert ordinairement de la marteline pour les enlever. Ces *nœuds* ſont toujours un défaut dans les marbres, & ſur-tout dans les marbres blancs.... Les vitriers donnent le nom de *nœud* à un gros bouton ou épaiſſeur qui reſte au milieu du verre, & que les vitriers appellent *un plat de verre*. On nomme auſſi ce *nœud*, la *boudine*, & l'*œil de bœuf*.... Les ferruriers & ouvriers ſur métaux, qui montent des ouvrages à charnieres, appellent *nœuds* ces diviſions élevées, rondes & petites dans le milieu, qui s'emboëtent les unes dans les autres, & qui ſont toutes traverſées & liées enſemble par une broche ou un clou rivé. Il y a des fiches à pluſieurs *nœuds*; celles qu'on appelle *fiches à chapelet* en ont quelquefois au-delà de vingt.

NŒUD, ſe dit auſſi des cordons ou rubans qui ſervent à attacher pluſieurs choſes enſemble. Il en eſt qui ne ſont que de pur ornement, comme les *nœuds* de chapeaux, les *nœuds* d'épaules, les *nœuds* d'épées, les *nœuds* de diamans, &c.... *Nœud* de tiſſerand eſt un *nœud* très-ferme, qui n'eſt point ſujet à ſe caſſer, dont les tiſſerands & autres ouvriers, qui travaillent de la navette, ſe ſervent pour rejoindre les fils de la chaîne ou de la trême de leurs ouvrages qui ſe rompent en travaillant.

NŒUDS, *en termes de vénerie*; ce ſont des morceaux de cerf qui ſe levent aux quatre flancs du cerf.

NOGUET, eſpéce de grand panier d'oſier très-plat, plus long que large, dont les angles ſont arrondis, & les bords n'ont qu'environ deux pouces de hauteur. Il a une anſe de châtaignier qui le traverſe dans ſa largeur, & qui ſert à le tenir. Les femmes le portent ſur la tête, & le poſent ſur une toile roulée & pliée en rond, qu'elles nomment un *tortillon*. Les hommes qui s'en ſervent le tiennent à la main. L'uſage du *noguet* eſt pour y arranger de petits paniers de fruits, comme de pêches, d'abricots, de figues & de prunes, que les fruitiers & fruitieres crient dans les rues, ou pour y mettre en été les pots de crême, & les petits fromages dreſſés dans des écliſſes que vendent les laitieres. Le *noguet* de ces dernieres eſt garni de fer-blanc, de crainte que le petit lait, qui ſe filtre à travers les écliſſes, ne gâte les vêtemens de ces femmes qui portent ce panier ſur leur tête.... On donne, à Paris, le nom de *noguettes* aux filles qui ſervent les maîtreſſes lingeres, & auſſi quelquefois aux crieuſes de vieux chapeaux.

NOIR; c'eſt la couleur la plus obſcure de toutes, & la plus oppoſée au blanc. Il y a pluſieurs eſpéces de *noir*, le *noir* des teinturiers, le *noir* d'Allemagne, le *noir* d'ivoire, ou *noir* de velours, le *noir* d'os, le *noir* d'Eſpagne, le *noir* de

Digitized by Google

fumée, ou *noir* à noircir, le *noir* de terre, & le *noir* des courroyeurs.

Les *noir des teinturiers*, autrement *bon noir*, eſt une des cinq couleurs ſimples & matrices de la teinture. Ce *noir* ſe fait, ſuivant la qualité des étoffes qu'on veut teindre pour les étoffes de haut prix, comme les draps d'une aune & demie, ou d'une aune un tiers de large, façon d'Eſpagne & d'Hollande, les draps de Languedoc, de Sedan, d'Abbeville, d'Elbeuf, de Rouen, de Cherbourg, de Berry & de Dreux. Les ſerges de S. Lô & de Beauvais, les ratines larges & étroites, les droguets de laine fine, & quelques autres. Il faut, pour en faire le *noir*, ſe ſervir de meilleure guêde, tirant ſur le bleu brun, ou bleu peint. La bonne qualité de cette guêde conſiſte à n'être faite que de ſix livres d'indigo, tout apprêté ſur chaque balle de paſtel, lorſque la cuve eſt à doux; c'eſt-à-dire, quand le paſtel commence à jetter ſa fleur bleue, & ſans qu'après l'aſſiette de cette cuve, elle puiſſe être réchauffée plus de deux fois. Enſuite il doit être bouilli avec de l'alun, du tartre ou de la gravelle, & après garancé avec de la garance commune, ou de la croûte de la belle garance, & enfin parachevé en *noir* avec de la noix de galle d'Alep, ou d'Alexandrie, qu'on appelle *galle à l'épine*, de la couperoſe & du ſumac qu'on adoucit, en le repaſſant ſur la gaude, pour lui donner la perfection du *noir*. Pour que ce *noir* ſoit bien aſſuré & que les étoffes ne ſe barbouillent & ne ſe noirciſſent point dans l'uſage qu'on en peut faire, elles doivent être bien dégorgées en blanc au moulin à foulon, avant que de les mettre dans la guêde; & après avoir été guêdées, il les faut fouler aux pieds dans de l'eau, puis les garancer, & après qu'elles ſont devenues *noires*, les laver juſqu'à ce qu'elles ne poudrent plus.

Quant aux étoffes de médiocre prix, comme les ratines, les revêches, les molletons, les ſerges d'Aumale & de Moui, les draps de Châlons, les étamines, les camelots, les baracans, même les couvertures de laine; il ſuffit qu'elles ſoient ſeulement guêdées & miſes en bleu, & après parachevées en *noir* avec galle & couperoſe, à cauſe que ces ſortes d'étoffes ne peuvent payer les frais de garançage ni des autres façons que l'on donne aux étoffes d'un prix conſidérable. Aucunes étoffes ne doivent être teintes directement de blanc en *noir*; il faut néceſſairement qu'elles aient été guêdées & miſes en bleu, avant que d'être faites *noires*. Tout ce qu'on vient de dire du *noir* des teinturiers eſt conforme aux articles 8, 9, 11 & 12 du réglement général des teinturiers, fait en Août 1669.

Il y a encore d'autres ſortes de *noirs*, qui, quoique défendus par les ordonnances, n'ont pas laiſſé de s'introduire mal-à-propos par les teinturiers; celui qui ſe fait avec de l'écorce d'aulne & de la moulée qu'on prend des émouleurs, couteliers & taillandiers, en y ajoûtant de la limaille de fer ou de cuivre. Il y a auſſi le *noir à froid* qui ſe fait avec les mêmes drogues que le *bon noir*, mais ſans avoir fait paſſer l'étoffe par la guêde ou bleu. Pour cette ſorte de *noir*, on fait diſſoudre les drogues dans l'eau préparée, en la faiſant bouillir pendant quatre heures, puis on la fait refroidir au point d'y ſouffrir la main; après quoi on jette l'étoffe dedans la cuve, d'où on la retire; & on la remet juſqu'à ſix fois, quelquefois plus. Il y en a qui croient que le *noir à froid* eſt meilleur qu'aucun autre. Ce qui eſt difficile à croire,

Digitized by Google

croire, d'autant que les étoffes, qui ſont ainſi teintes, étant tout d'un coup miſes de blanc en *noir*, ſans auparavant avoir eu le pied de guède, cela ne peut produire qu'un mauvais *noir*, & mal aſſuré. Auſſi l'article 12 du réglement ci-devant rapporté, défend-il, ſous peines rigoureuſes, de teindre directement de blanc en *noir*.

Le *noir d'Allemagne* ſe fait avec de la ſuie brûlée, lavée avec de l'eau, puis broyée dans des moulins faits exprès, avec de l'ivoire, des os, ou des noyaux de pêche auſſi brûlés. C'eſt de ce *noir*, dont les imprimeurs en taille-douce ſe ſervent. Ce *noir* vient ordinairement de Francfort, de Mayence, & de Strasbourg, ou en pierre ou en poudre. Il s'en fait en France, qui n'eſt au-deſſous de celui d'Allemagne, que par la différence qui ſe trouve avec les lies de vins, dont ils ſe font. Celui de Paris eſt même plus eſtimé que celui d'Allemagne, & les imprimeurs en taille-douce le trouvent plus doux. On donne, à ce *noir*, le nom de la ville où il ſe fabrique. Ainſi l'on dit, *noir de Paris*, *noir de Troyes*, *noir d'Orléans*, &c. Il faut choiſir le *noir d'Allemagne* humide, ſans cependant avoir été mouillé, d'un beau *noir*, luiſant, doux, friable, ou facile en mettre à poudre, leger, & avec moins de grains luiſans, que faire ſe peut; & s'il eſt poſſible, il doit être fait avec de l'ivoire, qui eſt meilleur pour faire le beau *noir*, que les os & les noyaux de pêches.

Le *noir d'ivoire*, auſſi appellé *noir de velours*, eſt de l'*ivoire brûlé*, pour l'ordinaire, entre deux creuſets bien lutés, qui étant devenu tout-à-fait *noir*, & en feuillets ou écailles, & broyé à l'eau, & mis en trochiſques, ou petits pains plats, pour ſervir aux peintres dans leurs ouvrages, & aux orfévres qui mettent les pierres précieuſes en œuvre, pour noircir le fond des châtons où ils enchaſſent les diamans pour leur donner ce qu'ils appellent *le teint*. Pour que le *noir* d'ivoire ſoit de bonne qualité, il faut qu'il ſoit tendre, friable & bien choiſi.

Le *noir d'os* ſe fait avec des os de bœuf, de vache, &c. bien brûlés. Pour qu'il ſoit bon, il doit être facile à mettre en poudre, luiſant & broyé extrêmement fin. On s'en ſert beaucoup dans la peinture; mais il n'eſt pas ſi eſtimé que le *noir* d'ivoire.

Le *noir de cerf* eſt ce qui reſte de la cornue, après que l'on a tiré de la corne de cerf l'eſprit, le ſel volatil & l'huile. Ce réſidu ſe broie avec de l'eau, & fait une ſorte de *noir*, qui eſt preſque auſſi beau & auſſi bon que celui d'ivoire. Les peintres peuvent très-bien s'en ſervir.

Le *noir d'Eſpagne*, ainſi nommé, parce que ce ſont les Eſpagnols qui l'ont trouvé les premiers, & deſquels on le tire preſque tout, n'eſt autre choſe que du liége brûlé. On l'emploie à divers ouvrages. Pour ſa bonne qualité, il faut qu'il ſoit très-*noir*, le moins ſableux & graveleux qu'il eſt poſſible.

Le *noir de fumée*, ou *noir à noircir*, eſt la fumée de la poix-réſine & de l'arcanſon. Il y en a de deux façons, l'un en poudre, & l'autre en maſſe. Celui en poudre ſe vend au boiſſeau ou en petits barils longs; celui en maſſe ſe débite à la livre. Il s'en fait beaucoup à Paris avec les menus morceaux de la poix-réſine & de l'arcanſon qu'on fait fondre & épurer dans des marmites & chaudieres de fer, auxquels on met enſuite le feu, étant ſous une cheminée, ou autre endroit fait exprès, qu'on a tapiſſé par le haut, de peaux de mouton, ou avec des morceaux

de groſſe toile pour en recevoir la vapeur ou fumée qui eſt le *noir*. On le recueille, en ſecouant la toile ou les peaux, & on le met dans des tonneaux ou autres vaiſſeaux pour le conſerver. Ce *noir de fumée* s'emploie à diverſes choſes, mais particuliérement à faire de l'encre pour les imprimeurs, en le mêlant avec de l'huile de lin & de la térébenthine que l'on fait bouillir enſemble. Ce *noir de fumée* eſt très-facile à s'enflammer, particuliérement celui qui eſt en poudre; & quand une fois il eſt en feu, on a beaucoup de peine à l'éteindre. Les épiciers n'y ſçauroient trop prendre de précaution; & la meilleure maniere d'éteindre le feu, qui eſt dans le *noir de fumée*, eſt de l'étouffer avec un linge ou de la paille mouillée; car l'eau ſeule n'y fait preſque rien. On tire d'Allemagne de fort bon *noir de fumée*. Il faut qu'il ſoit net, doux, & en poudre très-fine, point mêlé de pouſſiere ou de ſable. Plus il eſt leger, meilleur il eſt.

Le *noir de terre* eſt une eſpéce de charbon qui ſe trouve dans la terre, dont les peintres ſe ſervent après qu'il a été bien broyé pour travailler à freſque.

On fait du *noir* avec de la noix de galle, de la couperoſe ou du vitriol, comme l'encre commune & à écrire.... On fait encore du *noir* avec de l'argent & du plomb, dont on ſe ſert à remplir les creux ou cavités des choſes gravées.

Le *noir des corroyeurs*, qui eſt la premiere teinte de cette couleur qu'ils appliquent ſur les vaches, veaux & moutons, eſt faite de noix de galle, de biere aigre & de ferraille. Le ſecond *noir* eſt compoſé de galle, de couperoſe & de gomme arabique; c'eſt ſur ce *noir* que ſe donnent les deux luſtres. On appelle encore ce *noir de corroyeurs*, *noir de rouille*; & le ſecond *noir*, *noir de ſuie*.

NOIR: les plumaſſiers appellent *grand noir à pointe*, les plumes d'autruche noires de la meilleure qualité, & qui ſont propres à faire des panaches. Les *petits noirs à pointes plates*, ſont au contraire de la moindre qualité, & ne ſervent qu'à faire des ouvrages de mercerie, comme bonnets d'enfant, écrans, &c.

NOIRCISSEUR, ſe dit des ouvriers qui font l'achevement des *noirs*. Il ſe dit particuliérement à Rouen, où les *noirciſſeurs* ſont du nombre des maîtres qui compoſent la communauté des teinturiers.

NOIRON: les fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe, qui eſt d'un rouge ſang de bœuf, & colombin ſur du chamois.... Ils donnent auſſi ce nom à une anémone, qui a les grandes feuilles rouges, la peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

NOISETTE, fruit du *coudrier*, ou *noiſettier*, ainſi nommé, parce qu'il a la coque dure, comme celle des noix. L'arbre qui le porte, eſt un grand arbriſſeau qui vient par touffes; il jette pluſieurs petits troncs, qui ſont ſans nœuds, ont l'écorce légere, marquetée de taches blanches, & ſe terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feuille eſt aſſez ſemblable à celle de l'aulne, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour. Sa racine eſt profonde en terre, & y tient fort, quoiqu'elle ne ſoit pas bien groſſe. Il ne porte point de fleurs, mais ſeulement quelques flocs, qui reſſemblent au poivre long; & de chaque queue il ſort de petites pellicules où la *noiſette* eſt enfermée. On fait, de ce plant, des boſquets, des haies & des paliſſades: on le cultive auſſi pour ſon fruit qu'on mange, & dont on fait de l'huile.

Digitized by Google

Son bois ſert à pluſieurs uſages legers.

Il y a trois eſpéces de *noiſettiers*; ſçavoir, le *noiſettier ſauvage*, le *noiſettier domeſtique*, & celui qui porte les *avelines*. Le premier croît ſans culture, dans les bois & dans les haies. Les *noiſettes* ſont ordinairement rondes, blanchâtres & mollaſſes. Le *noiſettier domeſtique* donne les *noiſettes franches*, qui ſont rouges, fermes & longuettes, & bien meilleures que celles de bois. Le *noiſettier* produit auſſi les *avelines*; ce ſont les *noiſettes* des *pays* chauds; elles ſont bien plus groſſes, plus fermes, & meilleures que les autres.

Le *noiſettier* vient en toutes ſortes de terres, d'air & d'expoſition. Il aime cependant mieux les lieux maigres, ſablonneux & humides, où l'on puiſſe facilement arroſer; il en porte plus de fruit, dure davantage, fournit plus de rejettons qui ſervent à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais; ou bien on en fait une paliſſade qu'on expoſe au couchant, ou enfin on le met auprès de quelques rivieres, & dans les bois; mais il faut prendre garde qu'il n'y ſoit étouffé & affamé par les grands arbres, ce qui eſt cauſe que d'ordinaire il ne donne pas beaucoup de fruit. Celui qui donne les *avelines* veut être labouré, cultivé, & avoir plus d'air que les autres. On tient qu'il vaut mieux de ſemence, que de toute autre maniere.

On multiplie les *noiſettiers*, non ſeulement par ceux qu'on trouve dans les bois, mais on en éleve de noyau, de boutures, de marcottes & de plants enracinés. Quand on en plante de boutures, il faut les choiſir belles, hautes de trois à quatre pieds, groſſes comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnie de nœuds, près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux ſéves, que de la derniere pouſſe; puis on les coupe en talut, à la hauteur d'un demi-pied, d'un côté ſeulement; & après les avoir élagués, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles, dont on preſſe la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux; ou bien au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout.

On plante les *noiſettiers* en automne, ou à la fin de l'hiver. Il faut qu'ils aient le plus de racine qu'on pourra, & quelques branches au haut de la tige. Ils reprendront bientôt, & fortifieront davantage. On les laboure tous les printems; & comme ils viennent par touffes, & drageonnent beaucoup, il ne faut laiſſer, ſur chaque ſouche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront aſſez; & même pour qu'elles viennent bien droites, & fructifient davantage, il ne faut laiſſer aucune branche, qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc; ſi on les laiſſoit pouſſer, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles; & le fruit couleroit preſque toujours, comme on le voit dans les forêts.

Les *noiſettes* ſont un fruit d'automne, qui ſe conſerve aſſez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Les anciens les conſervoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie. Ils diſoient que dans les années où il y a beaucoup de *noiſettes*, il y a beaucoup de *mariages*, & qu'aucune bête venimeuſe, principalement le ſerpent, n'approche du coudrier, & ne peut être frappé d'une branche de ce bois, ſans mourir.

NOIX, fruit dur, produit par le *noyer*, arbre dont nous parlerons

ci-après dans son lieu. La *noix* a une double robe ou couverture ; la premiere est verte, & sert à teindre en brun, la seconde est dure comme du bois. Le noyau de dedans est divisé en quatre membres par une pellicule ligneuse, qu'on appelle *teste*. Les meilleures sont celles qui sont longues, qui ont une écorce blanchâtre, aisée à rompre, & dont le noyau est blanc & doux, & ne tient point à l'écorce. Elles viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux ou trois, ou quatre, sur des pédicules courts. On les mange vertes ou séches.

Les *noix* séches sont de difficile digestion ; elles nuisent à l'estomac, engendrent de la bile, donnent des maux de tête, & sont malfaisantes dans la toux. Les estomacs froids les digèrent assez bien ; elles se tournent en bile dans les estomacs chauds

Les *noix vertes* sont plus agréables au goût, & moins nuisibles ; mais on en doit user sobrement.

On prétend que les *noix* prises après le poisson, hâtent la digestion. Les *noix* prises en aliment, sont contraires aux infections vénéneuses. Les *noix vertes*, cueillies en Mai & Juin, avant que leurs coques soient dures, & confites dans du sucre, sont bonnes pour l'estomac.

Les *noix* ont une chair friable, mais compacte, dure & serrée, sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment, outre cela, un certain sel mordicant ; mais modifié par les soufres, lequel, ainsi corrigé, excite l'appétit, & fait que l'on mange souvent plus de ces sortes de fruits qu'on n'en devroit manger. Ce même sel excite sur-tout à manger beaucoup de pain, dont il arrive qu'on nuit à sa santé, principalement quand cela arrive le soir. Les *noix* sont assez nourrissantes, quand on les digere bien ; mais leur substance résiste beaucoup à la digestion. Comme elles sont beaucoup plus mal-saines, quand elles sont séches, on ne sçauroit apporter trop de soin pour leur conserver leur fraîcheur. On en vient aisément à bout en les cueillant au milieu de leur maturité, & en les enfermant ensuite sous le sable, dans un lieu frais. Si l'on ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles soient devenues trop séches, il faut les tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours ; elles deviennent par ce moyen presque semblables à des *noix fraîches*, quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Les *noix confites* sont fort agréables & salutaires ; elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, & ne produisent pas les mauvais effets des autres *noix*, parce que le sucre adoucit & embarrasse leur sel âcre. Voici la maniere de les faire. On prend de belles *noix* vertes & bien tendres, on en pele le blanc, ensorte qu'il n'y demeure point du tout de verd : on les met à mesure dans l'eau fraîche : on les fait ensuite bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce que les piquant avec une lardoire ou une épingle, elles retombent toutes seules, sans tenir à la lardoire ou à l'épingle : on les tire alors, on les remet dans de l'eau fraîche, on les presse par le milieu, on y met du clou de girofle ou de la cannelle, coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron confite. On fait cuire du sucre à lissé, dans lequel on jette les *noix* : on les fait bien bouillir, on les laisse ensuite reposer pendant environ une demi-heure. On les remet après cela sur un grand feu, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé : on

Digitized by Google

les empôtte après, & on les sert. Les *noix* sont fort blanches, si on y met de beau sucre. On peut, si l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il y faut délayer un peu de parfum.

Pour avoir des *noix confites* au sec, on les confit comme ci-dessus, ensuite on les laisse reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures. On les tire ensuite de leur syrop : on les laisse égoutter : on les range sur des ardoises : on les fait sécher d'un côté pour les retourner ensuite de l'autre. Quand elles sont bien séches des deux côtés, on les sert à l'ordinaire.

Des vieilles *noix* séches, on tire une huile qui sert à brûler, surtout à peindre, parce qu'elle séche aisément. Voyez *Noyer*.

NOIX DE GALLE : excroissance qui naît sur le chêne ; c'est ce fruit qui fait la noirceur de l'encre. Les teinturiers & les chymistes en font une grande consommation. Il y en a de deux sortes ; l'une s'appelle la *noix omphacite*, c'est-à-dire, *aigrette* & non *mûre*. Elle est petite, froncée, ridée, ferme & sans trous ; & l'autre est unie, polie & lisse : c'est pourtant la moindre. On tient que la *galle* croît toute entiere en une nuit. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné. Il y en a de blanches & de noires. Voyez *Galle*.

NOIX-VOMIQUE, fruit ou noyau du fruit d'un arbre qui croît en plusieurs endroits de l'Egypte, d'où ces *noix* viennent aux marchands épiciers & droguistes de Paris, par la voie de Marseille. Il s'en trouve aussi dans l'isle de Ceylan. Ces *noix* sont rondes & plates, d'un gris de souris, comme velouté au-dehors, & de diverses couleurs en-dedans, tantôt blanches, tantôt jaunes, tantôt brunes. Les plus grosses, les plus blondes, les plus nouvelles & les moins remplies d'ordures sont les meilleures. Elles sont un poison assuré pour les animaux ; mais non pour l'homme.

NOIX DE CYPRE'S. Voyez *Cyprès*.

NOIX D'INDE, fruit de l'arbre nommé *coco*. Voyez *Coco*.

NOIX-MUSCADE, espéce de *noix* aromatique qui vient des Indes. Voyez *Muscade*.

NOIX : les potiers de terre appellent *noix de la roue*, sur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie, l'arbre ou pivot qui lui sert comme d'aissieu, parce que la tête de cet arbre est presque ronde & en forme de *noix*, à la réserve qu'elle est applatie par en-haut pour y placer le morceau de terre glaise qu'on veut travailler. Voyez *Potier de terre*.

NOIX DE VEAU. En cuisine on fait des entrées de *noix de veau* ; on en unit plusieurs ensemble, en ôtant légérement la viande : on les larde par-tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés ensemble avec du sel fin, persil, ciboules & truffes hachées. On les fait cuire avec du bouillon. Quand elles sont cuites, & la sausse bien degraissée, on y met deux cuillerées de coulis. On fait réduire la sausse. Il faut qu'elle ne soit ni trop longue, ni trop courte ; & on la sert sur les *noix de veau*.

NOLAGE. Voy. *Nolis* ci-dessous.

NOLI-ME-TANGERE ; c'est le nom d'une plante, dont, pour peu qu'on en touche le fruit, il se détache peu-à-peu de son pédicule, & jette bien loin toutes ses piéces.

NOLIS, terme, dont on se sert sur la Méditerranée pour désigner le louage d'un vaisseau pour transporter des marchandises d'un lieu à un autre. Sur l'Océan on dit *fret*. Voyez *ce mot*.

Digitized by Google

NOM, terme appellatif qui fait connoître une perſonne, & qui la diſtingue d'une autre. Dans le commerce, c'eſt une ſignature que le marchand met à toutes les promeſſes, lettres de change, ſouſcriptions, & autres actes, qui concernent ſon négoce, pour s'y obliger & s'en rendre garant. Faire le commerce *en ſon nom*, c'eſt le faire pour ſoi-même, ſans déguiſer ſon véritable *nom*, & ſans emprunter celui d'autrui. Le faire ſous le *nom d'un autre*, c'eſt être véritablement le *vendeur* ou l'*acheteur* des marchandiſes dont on trafique, tandis qu'un autre qui prête ſon *nom*, en paroît le propriétaire, & en ſigne tous les actes. Le *faire au nom d'un autre*, c'eſt ne le faire que par commiſſion..... *Prêter ſon nom*, c'eſt conſentir de mettre une affaire de commerce *ſous ſon nom*, quoiqu'on n'y ait aucune part, & qu'elle appartienne tout entiere à un autre, pour qui ſont tous les profits & toutes les pertes.... *Prête-nom*, en terme de finance, c'eſt celui ſous le nom duquel ſe font les adjudications des fermes du roi, la caution en étant le véritable adjudicataire... S'engager à payer en ſon propre & privé *nom*, c'eſt faire ſa dette particuliere d'une choſe.

NOM SOCIAL, ſe dit, dans une ſociété, du nom que les aſſociés doivent ſigner, ſuivant la raiſon de ladite ſociété; enſorte que, ſuppoſé que la raiſon de cette ſociété fût ſous les noms de *Jacques*, *Philippe* & *Nicolas*, pour le commerce qu'ils veulent faire enſemble, toutes les lettres miſſives, lettres de change, billets payables à ordre ou au porteur, quittances, factures, procurations, comptes, & autres actes concernant cette ſociété, doivent être ſignés par l'un ou l'autre des aſſociés, & ſous le nom de *Jacques*, *Philippe* & *Nicolas*, en compagnie, qui eſt le *nom ſocial*. Un aſſocié qui ſigne le *nom ſocial*, oblige activement, paſſivement & ſolidairement avec lui ſon aſſocié. Cela eſt conforme à l'uſage établi parmi les marchands & les négocians, banquiers, &c & à l'article 7 du titre 4 de l'ordonnance du mois de Mars 1673.

NOMBRE, *terme d'arithmétique*, aſſemblage de pluſieurs unités. Toutes ſortes de *nombres* peuvent s'exprimer par dix caracteres appellés *chiffres*, qui ſont, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 & 0.... *Nombres nombrans*, & *Nombres nombrés*. Le *nombre nombrant* eſt celui qui fait connoître, par les unités qu'il renferme, combien il y a de choſes nombrées; & le *Nombre nombré* indique les choſes ſemblables.... *Nombre entier*, ſe dit de pluſieurs unités toutes entieres.... *Nombre rompu*, ou *en fractions*, eſt de deux ſortes; l'un eſt des fractions ſimples, l'autre des fractions compoſées. La fraction ſimple contient une ou pluſieurs parties de quelque *nombre entier*, comme un tiers de livre, trois quarts d'aunes, cinq ſixiemes d'un écu; & la fraction compoſée eſt celle qu'on nomme communément *fraction de fraction*, comme quand on dit, *les deux tiers de trois quarts de vingt ſols*, qui eſt la même choſe de dire, *les deux tiers de quinze ſols*.... *Nombre ſimple*, eſt tout *nombre* qui eſt au-deſſous de dix, & qui s'exprime par un ſeul chiffre.... *Nombre articulé*, eſt celui qui ſe partage également en dixaines.... *Nombre compoſé* eſt un *nombre* formé du ſimple & de l'articulé.... *Nombre parfait* eſt celui duquel les parties aliquotes étant ajoûtées, produiſent leur tout, comme les parties aliquotes de 6, ſont 3, 2 & 1... *Nombre imparfait* ſe dit de celui duquel les parties aliquotes étant jointes, ſont plus ou moins que

Digitized by Google

leur tout, dont elles sont parties. Voyez, sur ces différens *nombres*, ou le *Dictionnaire de commerce*, ou le *Manuel des négocians*.

NOMBRE, *en terme d'agriculture*, se dit des *gerbes de bled*. Il faut trois *nombres* de bled, pour faire un setier de grain. Un *nombre* de gerbes fait *douze gerbes*.

NOMBRES & PETITS FILETS, se disent, *en terme de vénerie*, de ce qui se prend au-dedans des cuisses & reins du cerf.

NOMBRER, est l'action par laquelle on compte combien il y a d'unités dans une quantité pour en sçavoir le total. Il signifie aussi *calculer*, supputer la valeur de plusieurs caracteres arithmétiques, mis par ordre pour en connoître le montant.

NOMBRIL, *en terme de jardinage*, c'est, dans les pommes, & autres fruits semblables, l'endroit qui est opposé à la queue, & qui est une espéce de petit enfoncement couronné. *La Quintinie* dit *œil*, & non pas *nombril*.

NOMBRIL-MARIN, est une plante qui vient au fond des eaux, & dont les feuilles ressemblent à de petits bassins. Elle naît sur des coquillages, rarement sur des pierres. Le *nombril-marin* est propre pour l'hydropisie, & pour faire uriner.

NOMBRIL DE VENUS, plante dont les feuilles sont rondes, grasses, creusées en bassin, attachées par des queues longues, d'entre lesquelles s'éleve une tige qui se divise en plusieurs rameaux revêtus de petites fleurs formées en cloches, allongées en tuyau, de couleur blanche, ou tirant sur le purpurin. Ses fruits sont composés chacun de plusieurs graines membraneuses, qui renferment des semences menues. Cette plante croît dans les lieux pierreux, & contre les murailles des villes. Elle est rafraîchissante & résolutive. On s'en sert pour les inflammations.

NOMMER UN DESSEIN; c'est ce qu'on appelle, chez les ouvriers de la grande navette, comme gaziers, ferandiniers, & autres fabriquans d'étoffes, *lire un dessein*, c'est-à-dire, marquer en détail à l'ouvrier qui monte un métier, quels fils de sa chaîne doivent se lever & se baisser pour donner la façon, afin qu'il attache des ficelles à nœud coulant aux hautes lisses de son ouvrage.

NOMPAREIL de Compiegne, est un œillet d'un violet fort clair, & d'un blanc très-fin; ce qui lui est particulier, c'est qu'il porte autant de violet que de blanc. Ses panaches sont des piéces emportées, & ses couleurs se succedent les unes aux autres, c'est-à-dire, qu'après un panache violet, il succede un gros panache blanc, après cela un panache blanc & un panache violet, ni plus ni moins que les couleurs, qui sont sur les jupes nuancées des femmes. Sa fleur est assez large. Sa plante, tantôt vigoureuse, tantôt délicate, est sujette bien souvent au blanc. On pourroit lui donner le nom de *morillon*, car il en porte les qualités. Il est quelquefois sujet à dégénérer, à cause de ses gros panaches. Si son violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est, ce seroit un œillet sans prix; rarement il graine, l'orpheline est sa mere. Quatre boutons lui suffisent, dit *Morin*..... *Nompareil de Rhodes*, œillet qui a une fleur de grosseur prodigieuse. Le violet en est beau, mais le blanc n'en est pas fin. Sa plante est forte, & ses marcotes vigoureuses. Il se trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur; ainsi il faut en laisser six sur son principal dard.... *Nompareil-royal*, autre œillet, qui est un violet clair, tracé sur un

Digitized by Google

blanc de neige, fort détaché de sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine. Sa plante est délicate, & ses marcotes prennent volontiers racines. Il ne creve pas; quatre boutons lui suffisent, dit *Morin*; c'est le même œillet, que d'autres nomment *narcisse*.

NOMPAREILLE, ou NON-PAREILLE, chez plusieurs marchands & artisans, c'est ce qu'il y a de plus menu, de plus étroit & de plus petit. En Flandre, on nomme *nompareilles* & *lamparillas*, une petite étoffe très-légere & très étroite, qui est une sorte de camelotin..... Les marchands merciers, & les tissutiers-rubaniers, nomment *nompareille* une espéce de petit ruban de soie d'environ deux lignes de large.... Les marchands épiciers-confiseurs donnent aussi le nom de *nompareille* à la plus menue de toutes les sortes de dragées.... Enfin les marchands libraires, les imprimeurs, les fondeurs de lettres appellent *nompareille* l'un des plus petits caracteres, dont on se sert pour l'impression des livres. Il est entre la *mignone* & la *parisienne*. Il y en a de plusieurs sortes, de la *nompareille ordinaire*, de la *nompareille à gros œil*, de l'*italique de nompareille*, & du *grec de nompareille*.

NONANTE, ou *Quatre-vingt-dix*, nombre composé de neuf dixaines, ou de dix fois neuf.

NON-OUVRE', se dit des matieres qui ne sont point travaillées, ni mises en œuvres, particuliérement des métaux. On appelle de la toile *non ouvrée* du linge *non-ouvré*, la toile & le linge qui sont unis, & où il n'y a aucun ouvrage dessus.

NON-VALEUR, est une dette non exigible par l'insolvabilité d'un débiteur.

NOPAGE, façon qu'on donne aux étoffes de laine, en leur arrachant les nœuds avec de petites pinces, après qu'on les a levés de dessus le métier.

NORBETTE: *La Quintinie* donne ce nom à une espéce de mauvaises prunes.

NORD. On appelle le commerce du *Nord* celui qui se fait par les François, les Anglois, & autres nations dans les parties les plus septentrionales de la terre, comme la Norwege, le Groënland, la Laponie, Archangel, &c. Les principales villes où ce commerce se fait, sont Hambourg, Lubeck, Dantzick, Bremen, Copenhague, Stockholm, Stralsund, Stetin, Colberg, Konisberg, Riga, Narva, &c.

NORREQUIER, *en terme de coutume*, c'est celui qui a des bêtes à laine, qui les nourrit & les éleve.

NOS. Voyez *Noues*.

NOSSARIS, toile de coton blanche, qui vient des Indes orientales; elle est du nombre de celles qu'on appelle *baffetas*.

NOTA: on se sert souvent de ce terme latin, dans le commerce, pour signifier quelques observations à faire à un compte, à un journal, à un mémoire, &c.

NOTAIRES; officiers publics établis pour donner aux actes qui se passent devant eux, le caractere de la forme publique & de l'autorité de la justice, qui fait que ces actes font la preuve de la vérité. Il y avoit des *notaires* chez les Grecs & chez les Romains, comme parmi nous; mais c'étoit chez ces peuples une profession servile, qui n'étoit remplie que par des esclaves.

NOTE, dans le commerce, est un petit extrait ou mémorial que l'on fait de quelque chose pour s'en mieux souvenir. Les agens de change prennent la *note* des lettres &

Digitized by Google

billets que les marchands ou banquiers ont à négocier..... *Note*, ſignifie auſſi quelquefois le mémoire ou l'état de ce qui eſt dû à un marchand ou à un artiſan, à l'un pour ce qu'il a livré de marchandiſe, à l'autre pour l'ouvrage qu'il a fait. *Note*, ſignifie auſſi certains caracteres, dont les médecins, chirurgiens & apothicaires ſe ſervent entr'eux, pour marquer le poids & la doſe des drogues qui entrent dans leurs remédes.

NOVALE, terre nouvellement défrichée & labourée, qu'on a miſe en valeur, & ſemée. On appelle *dixme novale* celle qui ſe perçoit ſur les terres nouvellement miſes en labour, & qui auparavant, ou étoient en friche, ou ne rapportoient que des fruits ſujets à la dixme.

NOUE, *en agriculture*, ſignifie une terre un peu humide & graſſe, & qui eſt une eſpéce de pré ou pâture. Il en eſt parlé dans les coutumes de Chartres & de Châteauneuf.

NOUE'ES, *en terme de vénerie*, ce ſont les fumées du cerf, depuis la mi-Juillet, juſqu'à la fin d'Août. Ils les jettent toutes formées, groſſes, longues, & *nouées* ointes. Il y a de la différence entre les fumées du relevé du ſoir, & celles du matin. Les premieres ſont mieux digérées que celles du matin, à cauſe du repos & du tems qu'il a eu de faire ſon rouge, & de digérer ſon viandis; au contraire, de celle du matin, à cauſe de l'exercice qu'ils font la nuit en viandant.

NOVEMBRE, onzieme mois de l'année. Dans ce mois un laboureur doit avoir ſoin de faire amaſſer du gland pour ſubvenir à la nourriture des cochons; c'eſt le vrai tems de caſſer les noix pour en faire de l'huile & de faire par-tout les labours de l'hiver.

Dans les *jardins fruitiers*, on plante en terre légere, ou du moins dans une qui n'eſt ni froide ni humide. On fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languiſſans pour les ſecourir, ſoit en retaillant leurs racines, ou en coupant les groſſes, & en y faiſant porter du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri. C'eſt auſſi le tems de tranſplanter les arbres, de les émouſſer, de ſévrer les groſſes marcotes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui ſont en eſpalier & en buiſſon. Quand on a de grands plants, on commence à tailler les arbres vigoureux.

Dans les jardins potagers, on ſeme ſur couches de petites ſalades, des raves pour en avoir en Janvier, & des pois à quelque bon abri. On plante ſur couche, & ſous cloches, des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'eſtragon, de méliſſe, de la chicorée ſauvage, & du perſil de Macédoine. Dans les terres ſéches, on bute un peu les artichauts, pour que les pieds ne paroiſſent pas, & on les couvre à meſure que le froid augmente. On fait les couches à champignons pour en avoir au printems; & l'on tranſporte dans la ſerre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conſerver l'hiver, comme carottes, panais, beteraves, cardons d'Eſpagne, choux-fleurs & céleri. On les y tranſplante en mottes qu'on met près les unes des autres. Pendant les gelées, on couvre tout de paillaſſons, & on veille attentivement à la ſerre. Dans ce mois on couche les branches de vigne, on les taille ſur les treillages; & dans les vignobles, on renouvelle le plant où il eſt néceſſaire. Dans les jardins à fleurs, ſi le froid n'eſt pas trop vif, on ouvre un peu les fenêtres des ſerres, particuliérement quand le ſoleil paroît, & en même tems on arroſe les plantes qui en

Digitized by Google

ont besoin. Si le froid commence à être violent, on fait un petit feu de charbon de bois dans une poële; & quand il est bien allumé, on suspend la poële auprès des fenêtres de la serre; mais on ne se sert de ce secours que le soir. C'est dans ce mois qu'on fait des monceaux de terre pour les différentes espéces de fleurs, & on en fait les mêlanges nécessaires pour les plantes exotiques. On peut planter, au commencement de ce mois, les jacinthes, les jonquilles, les narcisses, les primeveres dans des pots, & les mettre sur des couches chaudes pour les faire fleurir aux environs de Noël.

Les fleurs qui, dans ce mois, fleurissent dans la serre, & dans le jardin à fleurs sont les feuilles du lys panaché, le *laurier-thym*, quelques myrtes, le jasmin blanc d'Espagne, le jasmin jaune des Indes.

On recueille dans ce mois quelques figues & poires, telles que les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petits oints, quelques virgoulés, ambrettes, leschasseries, amadotes, &c. beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, quelques fenouillets & capendus. On a, dans ce mois, pour plantes potageres, des pommes d'artichauts, des épinars, chicorée, céleri, laitues, &c. salades, & herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles & des racines.

NOUER, se dit, parmi les jardiniers, des boutons fleuris des arbres & des plantes, lorsque leurs feuilles tombent, & qu'ils commencent à se convertir en fruit. Il n'y a que la moindre partie des boutons qui se nouent, qui s'attache à l'arbre, les autres tombent. La poire *noue*, quand au sortir de la fleur, elle paroit toute formée. Le melon noue & s'arrête, quand, au sortir de sa fleur, il grossit. On connoît aux fruits à noyau, qu'ils sont *noués*, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feuilles de la fleur.

NOUER LA LONGE, *en fauconnerie*, c'est quand on met l'oiseau en mue, & qu'on lui fait quitter sa volerie pendant quelque tems.

NOUER, chez les ouvriers qui se servent de la navette, signifie rejoindre les fils de la navette, ou de la trême de leur ouvrage, qui se rompent en travaillant. On appelle *nœud de tisserand* le nœud qui sert à reprendre ces fils cassés. . . . . *Enouer*, c'est la façon qu'on donne à l'étoffe pour en ôter les nœuds, les énoueuses sont les ouvrieres qui les ôtent.

NOUES, c'est une des quatre issues des morues que l'on sale, & ce qu'on appelle les *tripes de la morue*; elles se lavent & s'apprêtent à-peu-près comme ce que les bouchers appellent une *fraise de veau*, à qui elles ressemblent beaucoup; elles se salent dans les lieux de la pêche en même tems que le poisson, & elles s'encaquent dans des futailles ou barils, du poids de six à sept cents livres.

NOVICES: les revendeuses & crieuses de vieux chapeaux nomment ainsi entr'elles les filles ou femmes qui voulant apprendre le métier, choisissent une ancienne pour en être menées & instruites.

NOURRIR, *en terme d'agriculture*, c'est élever des bestiaux pour le ménage de la campagne. Dans les pays abondans en pâturages, on y nourrit bien des bœufs, des moutons, des chevaux, &c. Le profit d'une ferme consiste à *nourrir* & à faire des nourritures. Dans les montagnes, on *nourrit* des chevres, dans les pays chauds des vers à soie. *Nourrir* se dit aussi des plantes & des arbres. Dans les terres sèches

Digitized by Google

les plantes ne trouvent point dequoi ſe *nourrir* ; le fumier & le terreau ſervent à *nourrir* & à faire profiter les arbres. Le bled qui croît dans une terre graſſe, eſt bien *nourri*, & le grain en eſt plus gros. Les melons ne valent rien, quand ils ſont *nourris* d'eau. Il y a des plantes qu'on ne peut élever & *nourrir* dans les pays froids.

NOURRITURE *de l'homme* : nous en avons parlé aux mots *gras* & *maigre*. On verra aux articles *Régime* & *Tempérament*, les alimens qui conviennent aux différens âges, & aux différentes conſtitutions.

NOURRITURE, *en terme d'agriculture*, ſe dit des beſtiaux qu'on éleve. On dit, Ce fermier s'eſt enrichi à faire des *nourritures*. Le Cotentin en Normandie, le pays d'Anjou, &c. ſont gras, & propres à faire des *nourritures*.

NOURRITURE, *en terme de tannerie*, s'entend de toutes les fois que les tanneurs donnent aux cuirs qui ſont dans la foſſe une nouvelle poudre de tan imbibée d'eau. Ils appellent cela leur donner de la *nourriture*. Ainſi quand un cuir n'eſt pas tanné comme il faut, ils diſent qu'on ne lui a pas aſſez donné de *nourriture*, pour faire entendre qu'on lui a épargné l'eau & le tan, & qu'il n'a pas été aſſez long-tems dans la foſſe.... Mettre les cuirs en retraite pour prendre *nourriture*, c'eſt les laiſſer tremper un certain tems dans la cuve où l'on a jetté l'eau qui a ſervi à les fouler..... Donner de la *nourriture* aux peaux de mouton, paſſées en megie, c'eſt-à-dire, en blanc, c'eſt chez les mégiſſiers, la façon qu'ils donnent en les plongeant dans l'eau chaude où ils délaient une eſpéce de pâte, compoſée de fleur de farine de froment, de jaunes d'œufs, & d'eau ſalée & alunée.

NOUVEAU; c'eſt ce qui n'a pas encore paru, ou qui n'a point encore ſervi. On dit, en termes de teneur de livres, *porter ce nouveau compte*, pour dire, *porter la ſolde d'un compte arrêté*, ſur une nouvelle feuille, ou ſur un *nouveau* livre.

NOUVEAU-STYLE, maniere de compter le jour chez tous les peuples qui connoiſſent le ſaint-ſiége. Elle diffère de dix jours de celle des Grecs & des Proteſtans, qui ſuivent le vieux ſtyle ; par exemple, quand les Catholiques comptent le 15 d'Avril, les Proteſtans comptent le 5. Cependant les Hollandois, les Proteſtans d'Allemagne, les Suédois & les Danois comptent ſuivant le *nouveau-ſtyle*. Il n'y a plus que les Anglois qui ſuivent le *vieux ſtyle*.

NOUVEAU-MONDE, *en termes de jardinier fleuriſte*, eſt une ſorte d'œillet qui pouſſe une vingtaine de boutons arrangés en rond. Cet œillet n'eſt pas eſtimé des connoiſſeurs.

NOUVEAUX-ACQUETS: on entend par ces mots, en juriſprudence, les héritages, tant féodaux, allodiaux, que roturiers, & même les droits immobiliers appartenans aux gens de main-morte, & qui n'ont pas été amortis.

NOUVEAUTE'S; c'eſt ce qui n'a pas encore paru. On donne ce nom au palais, & chez tous les marchands, aux mantelets, bonnets, rubans, aux étoffes d'or, d'argent & de ſoie, & autres étoffes légeres qu'ils font faire tous les ans, pour entretenir le luxe & le goût changeant de l'un & de l'autre ſexe. La *nouveauté* des deſſeins, & la nouvelle façon de fabriquer des étoffes contribuent plus à leur conſommation, que la perfection & la bonté des étoffes.

NOUVELLE-ENCEINTE, nom

Digitized by Google

d'un œillet qui donne une groſſe fleur panachée d'un beau pourpre, ſur un fond blanc. Il eſt d'un beau verd, & donne de bonnes marcotes. *Morin* dit qu'il ne faut lui laiſſer que quatre boutons.

NOUVELLE-HOLLANDE, c'eſt une tulipe blanche & picotée de pourpre clair.

NOUVELLETE'; ce mot ancien & conſervé au barreau, ſignifie entrepriſe nouvelle dans les actions poſſeſſoires.

NOYALLE, eſpéce de toile de chanvre, écrue, très-forte & très-ſerrée, qui ſe fabrique en divers lieux de la Bretagne, dont l'uſage eſt pour faire des voiles de vaiſſeaux. Il y a des *noyalles* à ſix fils de brin, des *noyalles* à quatre fils de brin, des *noyalles* ordinaires à quatre fils, des *noyalles* courtes, des *noyalles* ſimples, & des *noyalles* rondelettes. Toutes ſe vendent ſur le pied de l'aune courante du pays, qui eſt plus longue d'un ſixieme, que celle de Paris. La plus grande conſommation s'en fait dans les ports de France, & le reſte s'envoie chez l'étranger. Les *noyalles*, pour être bien fabriquées, doivent être faites de fil de cœur de chanvre, bien battues ou frappées ſur le métier, renforcées & unies, ayant du corps ſans aucun apprêt, ſur-tout, que les liſieres ſoient bien faites; car c'eſt de-là principalement que dépend la bonté des voiles, d'autant que c'eſt par les liſieres que l'on coud & qu'on aſſemble les lez de toiles, dont les voiles ſont formées.

NOYAU, partie dure & ſolide de certains fruits qui enferme leur ſemence, laquelle eſt ordinairement une amande. On diviſe les arbres fruitiers en deux eſpéces; les uns portent des fruits à pepin, les autres des fruits à *noyau*. Les néfles ſont des fruits à pepin. Les ceriſes, pêches & abricots ſont des fruits à *noyau*.

NOYAU, *chez les fondeurs*, c'eſt l'ame d'une figure: cette maſſe de terre à potier, & de fiente de cheval ou de plâtre, & de brique mêlés enſemble, qu'ils mettent dans le ceintre de leur ouvrage, afin de ſoutenir la cire de leur moule. Les piéces d'artillerie ou les cloches ont auſſi leur *noyau*.

NOYER, arbre qui porte des noix. Il eſt grand, beau, & fort rameux. Ses feuilles ſont grandes, vertes, d'une odeur forte. Ses fleurs ſont des chatons longs, pendants, compoſés de pluſieurs feuilles rangées en écailles, où ſes fruits naiſſent ſur le même pied, qui porte les chatons, mais dans des endroits ſéparés. Ils ſont couverts d'une écorce charnue, verte, ſous laquelle ſe trouve la coquille ligneuſe & dure. Voyez *Noix*. La racine du *noyer* eſt longue & groſſe. Il n'y a point de pays où il y ait tant de *noyers* qu'en France, & le profit en eſt conſidérable. Si on veut faire bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & jetter cette eau par terre, on en verra ſortir quantité de vers bons pour la pêche. Qu'on frotte de cette eau toute ſorte de bois blanc, ſur pied ou non, il prendra la couleur du *noyer*.

Il y a trois ſortes de *noyers* qui ſe diſtinguent au fruit; l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus groſſe, & la coquille bien plus mince que les autres, mais il charge moins; l'autre eſt long, médiocrement gros, & a le bois épais; c'eſt l'eſpéce qui charge le plus; & la troiſieme eſt petite, à pluſieurs angles, & n'eſt guéres bonne qu'à faire de l'huile. On plante ordinairement le *noyer* dans les terres à bled; & il ſe plaît fort dans les terres graſſes. Il ne refuſe cepen-

Digitized by Google

dant aucun terroir ; mais il aime *mieux* les lieux froids, ſoit humides ou montagneux ; & il vient mieux, & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins & voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents, pour donner moins de bois & plus de fruits, à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. Son ombre eſt mal-ſaine ; il attire ſouvent le tonnerre.

Les autres plantes, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe ; ſes longues racines les affament, & l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. C'eſt pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux. On en plante des allées ſur des avenues d'une maiſon de plaiſance, & ils y font plaiſir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins ; outre qu'ils ne s'y plaiſent pas, ils ruineroient les autres arbres fruitiers.

On éleve des *noyers* en pépinieres ; pour cela, quand les noix ſont mûres, & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe ; il en faut choiſir des plus belles, non anguleuſes, & qui aient l'écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la groſſe eſpéce parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger dans un mannequin, ou un tonneau, ſur du ſable de cave, par lits, ſçavoir un lit de ſable de l'épaiſſeur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de ſable, & un de noix, ainſi de ſuite, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein : on le met à la cave, ou dans quelque autre endroit où il ne gele point, & on l'y laiſſe juſqu'au mois de Mars ; le germe avancera conſidérablement. Le plant naiſſant ſera à couvert des rigueurs de l'hiver. Au mois de Mars, après toutes les gelées & les pluies, on tirera doucement du mannequin ce qu'on voudra planter de noix ; & ſans toucher au germe que les approches du printems ont fait ſortir, on les mettra auſſi-tôt par un beau jour en bonne terre, bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles eſpacées de deux pieds. Il faut les ſarcler avec ſoin, quand ils levent, en labourer légérement la terre avec la petite pioche, avant qu'elle s'endurciſſe, leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds, à meſure qu'ils croîtront ; & en quatre ou cinq ans, ou tout au plus à ſix ans, ils ſeront aſſez forts pour être levés & mis en place.

Les plus gros ne ſont pas les meilleurs pour planter. Un *noyer* de trois à quatre pouces de groſſeur, & haut de ſix pieds, profitera plus en un an, qu'un beaucoup plus gros, en deux. En les tranſplantant, on leur coupe le pivot ; on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laiſſe que les plus belles ; mais on ne les étête point comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils faſſent une belle tige ; puis on les plante au cordeau à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois, au fond deſquels on jette trois pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-deſſus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaiſe toujours aſſez ; enſuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines pour le défendre contre les vents & les beſtiaux ; & on y donne trois labours par an, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour s'en paſſer, ce qui va ordinairement à cinq ou ſix années : il de-

Digitized by Google

viendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbes au pied. Il y a des gens qui transplantent les *noyers* dès leur seconde ou troisieme année ; & après quatre ou cinq autres années, il les transplantent une seconde fois pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces plantations réitérées soient contraires à la pratique ordinaire des jardiniers qui ne levent les *noyers* qu'à l'âge de six à sept ans, pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du *noyer*, qui aime l'agitation ; & de plus, par-là, on lui ôte de bonne heure le pivot qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, ensorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien. Le *noyer* à cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté ou battu, tout cela ne lui fait aucun tort. Il n'y a qu'à couper le bois mort ou rompu, & le couper en talut, pour que l'eau y ait moins de prise, & que la branche repousse mieux : souvent même on incise, avec un fer, le tronc & les fortes branches du *noyer* pour le ranimer. Il n'y a presque point de partie dans cet arbre qui ne soit utile pour le commerce. On sçait assez l'usage de son fruit qui, verd, se confit ou se mange en cerneaux pendant l'été, & sec, se conserve pour être mangé en hiver. De la noix séche on en tire de l'huile, avec des presses ou moulins. Cette huile sert aux peintres, aux imprimeurs & à quantité d'autres artisans, & même à brûler, & à la guérison des plaies. Il en vient beaucoup de Bourgogne, de Touraine & d'Orléans. Le menu de la racine du *noyer*, son écorce, ses feuilles, le brou, ou premiere enveloppe de son fruit, sont employés par les teinturiers pour teindre en fauve. Son bois est fort estimé pour faire toutes sortes de meubles, comme chaises, tabourets, tables, guéridons, canapés, lits, armoires, cabinets, &c. Les armuriers en montent leurs armes, & les menuisiers des carrosses en font leurs panneaux, Il se débite pour cela en planches, poteaux, membrures, cartelles & tables. Les planches doivent avoir dix à douze pouces de large, un pouce & une ligne d'épais, & six, neuf, & douze pieds de long. Les poteaux ont quatre pouces en quarré, sur six, neuf, & dix pieds de long ; les membrures ont deux pouces une ligne d'épaisseur, six, sept & huit pouces de largeur, & six, neuf & douze pieds de longueur, ainsi que les planches & les cartelles qui doivent avoir deux bons pouces d'épaisseur.

Les bonnes qualités du bois de *noyer* débité sont d'être bien net, sans gersures, ni roulures. Enfin le bas du tronc de l'arbre, ses loupes & ses plus grosses racines se coupent en tronçons pour servir aux ébénistes dans leurs ouvrages de marqueterie, aux menuisiers pour leur placage, & aux tourneurs pour quelques menus ouvrages. Plus les loupes & les racines sont de couleur brune & jaspées, & plus elles sont estimées. Les plus belles loupes viennent du Dauphiné, particuliérement de Grenoble.

NUAGES. Les *nuages*, selon les physiciens, sont composés de particules d'air, que l'action du soleil, jointe à celle des feux souterreins, sépare de l'eau & de la terre, & qui, par les loix de l'hydrostatique, s'élevent dans l'atmosphère. Voyez *Météores aqueux*, dans le *Dictionnaire de physique*, ou l'*Encyclopédie*.

NUANCE, se dit de l'adoucissement, de la diminution d'une cou-

Digitized by Google

leur, depuis la plus ſombre, juſqu'à la plus claire de la même eſpéce. Il y a des *nuances* de rouge, de verd, de bleu, de gris-de-lin, de jaune, &c. & chaque *nuance* contient huit ou neuf dégradations de couleurs. Les maîtres & gardes des teinturiers en ſoie ſont obligés, par leurs ſtatuts & réglemens, de teindre tous les deux ans deux livres de ſoie de ſeize ſortes de *nuances* en cramoiſi, ſçavoir, quatre rouges, quatre écarlates, quatre violettes, & quatre canelles, pour ſervir d'échantillons matrices, ſur leſquels les débouillis des ſoies de pareilles *nuances* doivent être faits. Voyez *Teinturier*.

Les fleuriſtes appellent *nuances* ce mêlange naturel des couleurs qui ſe trouvent dans certaines fleurs. On dit, Cette fleur a une *nuance* qui charme

NUE'E. Les lapidaires ſe ſervent de ce mot, pour ſignifier les parties ſombres qui ſe trouvent aſſez ſouvent dans les pierres précieuſes, qui en diminuent la beauté & le prix.

NUER, *chez les teinturiers*, c'eſt diſpoſer les couleurs ſelon leurs nuances.

NUIT, eſt le tems où le ſoleil n'envoie aucun rayon ſur notre horiſon; c'eſt le tems de la *nuit* par rapport à nous. Il faut pour cela, que cet aſtre ſoit enfoncé de dix-huit degrés au-deſſous de notre horiſon. Voyez au mot *Crépuſcule*, les *Dictionnairet de phyſique* & *Encyclopédique*.

On dit, *en fauconnerie*, qu'un oiſeau ſe perche pour *faire ſa nuit*, c'eſt-à-dire qu'il ſe perche pour dormir.

NUL, *chez les commerçans*, c'eſt ce qui eſt regardé comme non-avenu. En ce ſens on dit, *marché nul, convention nulle*.

NUL & NULLITE'. Le mot *nul* eſt en uſage parmi les praticiens pour indiquer les actes qui ne peuvent ſubſiſter, ſoit parce qu'ils ſont faits contre la diſpoſition des loix, ou parce qu'ils ne ſont pas revêtus des formes qu'elles recommandent.

On diſtingue deux ſortes de *nullités* dans les conventions & dans les contrats, ſçavoir celles qui ſont établies par les coutumes & par les ordonnances, & celles qui, ſuivant notre uſage, ne rendent pas les actes & les contrats *nuls* de plein droit, mais donnent ſeulement ouverture à les faire anéantir & reſcinder par la voie de la reſtitution en entier. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart, aux mots *Nul* & *Nullité*.

NUMERAL, *lettres numérales*; en terme de finance & de compte, ſont celles qui ſont employées pour tirer les ſommes en ligne, au lieu des chiffres arabes; telles ſont V, X, L, C, M, qui ſignifient 5, 10, 50, 100, 1000. On les nomme auſſi *chiffres romains* & *chiffres de compte*.

NUMERATEUR, ſignifie, *en terme d'arithmétique*, le nombre qui dénote les parties de l'entier qui ſe met au-deſſus de la petite barre qui ſépare le nombre de deſſous, que l'on nomme le *dénominateur*, qui fait connoître en combien de parties l'entier eſt partagé; par exemple $\frac{7}{12}$ veut dire ſept douziémes. *Sept* eſt le *numerateur*, & *douze* eſt le *dénominateur*.

NUMERATION; eſt un compte ou payement fait en deniers comptants.

NUMERO; ce terme fort en uſage chez les marchands, négocians & manufacturiers, ſignifie un certain nombre ou chiffre qui ſe met ſur les marchandiſes pour pouvoir les diſtinguer plus facilement. Dans les livres, factures, & autres écritures, le mot *numéro* s'exprime en abrégé par cette figure (N°), & les nom-

Digitized by Google

bres ou chiffres s'expriment enſuite de cette manieré (N° 1, N° 5, N° 10, N° 50, &c....) Le mot *numéro* eſt auſſi employé pour faire entendre la groſſeur, longueur, largeur, & qualité de certaines marchandiſes qu'il ſeroit difficile d'exprimer autrement. Les épingles, par exemple, ſe connoiſſent beaucoup mieux par leur *numéro*, que par leur véritable groſſeur & longueur. Ainſi on ſçait, parmi ceux qui font ce commerce, que les *numéros* 3, 4, 5, ſont les trois plus petites eſpéces qu'on nomme *camions*; qu'enſuite les *numéros* 6, 7. 8, 9, 10, 11, 12, 13 & 14 augmentent imperceptiblement de groſſeur & de longueur, & qu'enfin les 16, 18 & 20 *numéros*, ſont les plus fortes de celles qu'on met en papier. Il en eſt de même de pluſieurs autres ſortes de marchandiſes, comme rubans de ſoie, padoues, galons, rubans ou touleaux de laine & de fil, qui ont chacun leur *numéro*.... Le terme de *numéro* ſert encore pour déſigner, dans la table d'un regître, la page ſur laquelle quelque ſomme eſt portée. Le *livre de numéro* eſt celui que les négocians tiennent pour connoître, avec facilité toutes les marchandiſes qui entrent dans leur magaſin, qui en ſortent, ou qui y ſont actuellement. Les marchands ont ordinairement des *numeros* myſtérieux, connus d'eux ſeuls, qu'ils mettent ſur leurs marchandiſes pour ſe ſouvenir du prix qu'elles leur ont coûté, afin de ne ſe pas tromper dans la vente qu'ils en font. Une marchandiſe *numérotée* eſt celle qui eſt marquée de ſon *numéro*.

NUMMULAIRE, plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues, grêles & rempantes, portant des feuilles oppoſées l'une vis-à-vis de l'autre, preſque rondes, un peu crêpées, vertes; ſes fleurs ſont jaunes, grandes, formées en roſettes, coupées en cinq parties pointues. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede de petits fruits ſphériques, qui renferment des ſemences fort menues. Sa racine eſt petite; elle croît dans les lieux humides, près des ruiſſeaux. Elle eſt fort aſtringente, vulnéraire, bonne pour le ſcorbut, & pour ceux qui ont un ulcere au poumon. On la recommande auſſi dans la dyſenterie & dans les pertes de ſang. Quelques-uns prétendent que la *nummulaire* eſt dangereuſe aux brebis.

NUNNA, toile blanche de la Chine, dont il ſe fait un commerce conſidérable à la Chine. Il y en a de trois ſortes, de même longueur pour l'aunage, & de différentes qualités pour la fineſſe.

NYMPHÆA, plante ainſi nommée, parce qu'elle vient dans les eaux. Voyez *Nénuphar*.

OBERE', eſt un homme qui, à cauſe de ſes grandes dettes, eſt hors d'état de continuer ſon commerce, ou de payer ſes créanciers.

OBITUAIRES; ce ſont ceux qui obtiennent, à Rome, des proviſions de bénéfices vacans par la mort des titulaires. Quand deux *obituaires* ſont pourvus du même bénéfice en cour de Rome, les conteſtations qui s'élevent entr'eux, pour être maintenus, ſe décident par la régle, *qui prior tempore, potior jure*; ainſi celui qui a l'avantage d'être le premier pourvu, doit être maintenu.

OBLIGATION, eſt un acte civil par lequel on s'engage à faire quelque choſe, comme à payer quelques ſommes, à être la caution de quelqu'un, à ſervir d'apprentif chez un maître. Ce dernier acte s'appelle ordinairement un *obligé*. L'acceptation d'une lettre de change eſt une eſpéce d'*obligation* qui va par corps.

OBLIGER *un apprentif*, c'eſt l'engager chez un maître de quelque corps ou communauté, pour y apprendre, pendant un certain nombre d'années réglées par les ſtatuts, la profeſſion ou le métier du maître chez qui il entre.

OBLIGER, S'OBLIGER pour un autre, c'eſt lui ſervir de caution, s'engager à payer pour lui, & répondre des pertes & dommages qui peuvent arriver par ſa faute.

OBLIQUE; c'eſt une ligne qui tombe obliquement ſur un plan, lorſqu'elle penche plus d'un côté que de l'autre.

OBLONG, eſt une figure plus longue que large.

OBOLE, ancienne monnoie de France. Il y en avoit d'or, d'argent & de cuivre, qui étoient des monnoies courantes de diverſes valeurs, ſuivant le métal & le poids. On voit en Allemagne des eſpéces d'or qu'on appelle *oboles du Rhin*, qui ne tiennent de fin que quatorze carats, elles peſent deux deniers douze grains. Ce ſont ceux d'entre les électeurs de l'Empire, qu'on appelle *électeurs du Rhin*, qui les font frapper.

L'*obole* eſt auſſi une des parties du poids, dont on ſe ſert, en médecine, pour peſer les drogues. L'*obole* peſe dix grains, ou un demi-ſcrupule. Il faut trois ſcrupules pour faire une dragme ou un gros. Voyez *Scrupule*.

OBREPTION & SUBREPTION; ces mots, en juriſprudence, ſignifient, le premier un *faux ſuppoſé*, le ſecond omiſſion d'une vérité qu'on a tue pour obtenir une grace qu'on n'auroit pas accordée, ſi cette vérité eût été connue.

OBTUS, en géométrie, un angle *obtus* eſt celui qui eſt plus grand que l'angle droit; & *obtus angle*, eſt tout *triangle*, qui a l'angle droit.

OCAIGNER *un gant*; c'eſt, après qu'il a été retourné, l'enduire d'une compoſition de gomme adragant, & d'huile de ſenteur broyés enſemble, pour le diſpoſer à mieux prendre le parfum qu'on lui doit donner du côté de l'endroit.

OCCIDENT; c'eſt le point de l'horiſon où le ſoleil ſe couche;

Digitized by Google

mais le point du *vrai occident* eſt le point où le ſoleil ſe couche le jour de l'équinoxe..... On nomme *domaine d'occident* le domaine appartenant au roi dans les iſles Antilles, & Terre-Ferme de l'Amérique, où les François ont des Colonies.... *Occidental*, c'eſt ce qui eſt ſitué à l'*occident*, ou ce qui en vient. Dans ce ſens, on dit, des *perles occidentales*, du *baume occidental*, du *béſoard occidental*. Voy. *ces mots*.

OCOCAT : les originaires de la nouvelle Eſpagne appellent ainſi les arbres qui fourniſſent le *liquide-ambar*, ou *ambre liquide*.

OCOS, poids de Turquie, qui peſe quatre cents dragmes, ou trois livres deux onces.

OCRE, terre jaune & foſſile, qui ſe tire de ſa propre mine, ou qui ſe trouve dans les mines de cuivre ou de plomb, & même quelquefois dans celles d'argent. Il n'y a que l'*ocre jaune* de naturelle ; l'*ocre rouge* pouſſée au feu de réverbere, n'eſt que la jaune. La meilleure *ocre* ſe trouve en France, en Berry, à Saint-George-ſur-la-Prée, elle ſe tire à la maniere du charbon de terre. Il faut la choiſir bien ſéche, bien tendre, haute en couleur, & point graveleuſe.

OCTANTE, *terme d'arithmétique*, qui ſignifie huit fois dix : on dit plus ordinairement quatre-vingt.

OCTAVE, *en terme de commerce*, eſt la huitieme partie ou le demi-quart d'une aune.

OCTAVO, monnoie de cuivre, qui a cours en Eſpagne ; elle vaut deux maravedis de veillon.... Les imprimeurs & libraires nomment un *livre in-octavo* celui, dont les feuilles ſont pliées en huit, ou dont chaque feuille d'impreſſion a ſeize pages.

OCTOBRE, dixieme mois de l'année, pendant lequel on donne le dernier labour aux terres fortes & humides. Dans les pays où la vendange n'eſt pas encore faite, on ſe prépare à cueillir les raiſins & à faire ſon vin ; on ſonge à cueillir le miel & la cire qu'auront produits les abeilles, & on continue de ſemer les bleds. On approprie les jardins pour jouir de leur propreté dans cette agréable ſaiſon de l'automne. On commence à fouiller & à planter dans les terres chaudes & légeres ; car pour celles qui ſont froides & humides, il faut attendre à la fin de Février. On met dans les ſerres les figuiers en caiſſe, & autres arbriſſeaux qui craignent la gelée ; & juſqu'à ce qu'il gele, on en laiſſe les fenêtres ouvertes le jour ſeulement. Dans les jardins potagers, on défait les couches ; fait des meules de fumier pour y élever des champignons, & replanter des choux d'hiver ; ou bien on met à part le terreau pour s'en ſervir & faire de nouvelles couches ou planches, & l'on fume les terres du fumier le plus pourri. On ſeme les épinars pour en avoir aux rogations : on ſeme le dernier cerfeuil, & on coupe le vieux pour qu'il repouſſe. On prépare le céleri & les cardons : on plante beaucoup des laitues d'hiver, & de jeunes fraiſiers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année ſuivante : on plante auſſi, dans ce mois, des bordures d'herbes fines ; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mai, que les gelées ſoient paſſées.

C'eſt, dans ce mois, le meilleur tems de l'année pour planter les arbres fruitiers, quoique les feuilles ſoient encore ſur les arbres. On tranſplante toutes ſortes d'arbres de forêt depuis le commencement de ce mois, juſqu'à la fin ; les ormes, principalement dans la premiere ſemaine ; & au milieu de ce mois, on ſeme dans des planches

Digitized by Google

de terre neuve, les pepins de pommes qui viennent du pressoir à cidre, afin d'élever des sujets pour greffer, ou même pour faire des vergers sans greffer. Dans les jardins à fleurs, on serre avec symmétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c. On met les pots de tubéreuse sur le côté, pour qu'ils s'égouttent, & que les oignons ne se pourrissent pas. On plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons; & généralement on plante & on seme les ambrettes, ancolies, anémones, argémones, campanules, chamétis, chardon-rolland, cyanus de toutes sortes, digitales, ellébores, hépatiques, éryngium, fraxinelles, fritillaires, giroflées, hémérocales, jacintes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, mufles de lion, miscipula, narcisses, œillets, oreilles d'ours, ornythogalons, pavots, pieds d'alouettes, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on seme en Mars. On seme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on transporte les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée, & toujours verds, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On met, dans la serre, dès le commencement de ce mois, les myrtes & les autres plantes vertes; en les serrant, on leur donne, aussi bien qu'aux autres plantes qui sont déja renfermées, un peu de terre nouvelle, sans déranger leurs racines. On lie leurs branches qui ne croissent pas bien: on les met dans les places où elles doivent rester l'hiver; il faut que les *aloès*, les *cierges*, les *euphorbes*, & les autres plantes délicates soient sur le devant de la serre à la plus grande exposition du soleil, & que les plantes les plus rustiques soient sur le derriere. Après le milieu de ce mois, on ne donne plus d'eau aux plantes grasses, de peur qu'elles ne pourrissent. Les gradins où sont les plantes exotiques, ne doivent occuper que le tiers de la serre; car il faut autant de distance entre la fenêtre & les plantes, qu'entre les plantes & les fonds de la serre, pour que la serre ne soit pas si sujette à la moisissure, & qu'il y ait assez d'air pour nourrir les plantes, quand elle seroit fermée presqu'un mois de suite. On transplante, dans ce mois, les rosiers, les autres arbustes à fleurs. On fait des boutures de jasmins & de chevrefeuilles dans des bordures à l'ombre, bien bêchées & enterrées dans la terre, au moins deux yeux de chaque bouture. On seme aussi les graines de houx, d'ifs & des autres arbres toujours verds qui ont été préparées dans la terre ou dans le sable.

Les pots d'œillets, qui fleurissent dans la serre, doivent être mis près de la porte, dans un endroit où ils aient le plus d'air. Les plantes exotiques doivent être placées dans la serre, de façon que les plus tendres soient les plus éloignées de la porte. Pour les rustiques, l'air ne les incommode pas, particuliérement les ficoïdes. Il y en a même quelques espéces qu'il ne faut pas trop délicater, parce que le trop grand soin les fait quelquefois périr.

On recueille, dans ce mois, abondance de figues, muscat & chasselas, des beurrés, doyennés, bergamottes, lansac, crasane, & messire-jean, des pêches & des payies. En tems doux, on tire du potager des melons, des épinars, des pois tardifs, beaucoup de chicorée, du céleri, des cardons, des cardes d'artichauts, de la poirée, des champignons, des concombres, toutes sortes de verdures, comme oreille,

poireaux, cerfeuil, perſil, ciboules, ail, oignon, échalotes & racines. Dans ce mois, on a en fleurs l'amarante, l'aſter, les bellevederes, la canne d'Inde, les capucines, les cyclamens, muſles de lion, naſturces œillets, orangers, paſſe-velours, penſées ſemées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, renoncules, roſes, ſoucis, véroniques, violettes, &c.

OCULI CANCRI, ou CANCRORUM, ou *Yeux d'écreviſſe*, petite pierre blanche faite en forme d'yeux, qu'on trouve dans la tête des écreviſſes de riviere, & dont on ſe ſert en médecine. Il faut choiſir ces pierres les plus groſſes & les plus blanches qu'il ſe pourra.

OCULUS : ce mot latin eſt donné par les fleuriſtes à une tulipe qui a un beau rouge ſur du blanc de lait.

OCULUS-CHRISTI, plante qui eſt un eſpéce d'aſtérique, & qui pouſſe ordinairement une ſeule tige à la hauteur d'un pied, dure, en quelque maniere ligneuſe, garnie de feuilles longues, lanugineuſes & blanchâtres. Cette tige ſe partage en pluſieurs petites branches qui portent en leurs ſommités des fleurs rondes, radiées, de couleur jaune, ſoutenues par pluſieurs feuilles longues, velues, roidés & diſpoſées en rayons. Sa racine eſt chevelue, elle périt tous les ans. On cultive l'*oculus-chriſti* dans les jardins, à cauſe de ſa fleur qui ſert à embellir les parterres.

ODEURS : les *odeurs* ont pour cauſe des corpuſcules très-déliés de ſel & de ſoufre que les *corps odoriférans* envoient à nos narines. C'eſt ſur-tout, dit l'auteur du *Dictionnaire de phyſique*, de la figure de ces particules que ſe tire la différence ſpécifique des *odeurs*. En effet il eſt évident que des corpuſcules ſphériques & polis, doivent faire ſur l'organe de l'*odorat* une impreſſion totalement différente de celle que font des corpuſcules pointus, ſcabreux, &c. Les corpuſcules odoriférans ne viennent pas d'eux-mêmes faire impreſſion ſur l'organe de l'odorat : indifférens au mouvement ou au repos, ils ne quitteroient pas ainſi les corps de la ſubſtance deſquels ils ſont partie. Il faut donc attribuer cet effet à la chaleur, & peut-être à la fermentation qui regne dans les corps odoriférans, à l'action du ſoleil qui en ſépare les particules les plus déliées, & à l'air qui les tranſporte preſqu'à l'inſtant à des diſtances conſidérables ; c'eſt l'air, dit M. *Pluche*, que l'on doit regarder comme le véhicule des *odeurs*. En les tranſmettant juſqu'à nous, il nous informe de la bonne ou mauvaiſe qualité des viandes ; & comme il nous annonce par des ſenſations délicates & flateuſes, ce qui eſt d'une nature bienfaiſante & convenable à nos uſages, il n'eſt pas moins fideſe à nous affliger à propos, quand il faut fuir un poiſon, un ſéjour marécageux, une demeure infecte & mal-ſaine.

ŒIL, *en terme d'agriculture*, eſt un petit bouton qu'on inſere dans un arbre pour faire une ente. On appelle auſſi *œil* le bourgeon qui vient au ſarment de la vigne. On dit d'un arbre, qu'il a les yeux beaux, ſains & entiers. Les bonnes branches ſont celles qui ſont venues dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros & aſſez près les uns des autres. On dit : Cette branche a les *yeux plats* ; il faut couper cette branche au quatrieme *œil*.

Les jardiniers appellent *œil* l'endroit d'où ſort le bras du melon. Cet *œil* ſe nomme auſſi *maille*. *Œil* dans les poires & les pommes, eſt la partie oppoſée à la queue. Cet

Digitized by Google

œil eſt fait comme une petite couronne aux uns & aux autres. La poire d'orange verte a l'*œil* enfoncé. La pomme d'api commence à être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de verd, ni auprès de la queue, ni auprès de l'*œil*. Les botaniſtes appellent *œil*, ou *nombril* de la poire & de la pomme, & autres fruits ſemblables, l'endroit où ſont renfermés les pepins.

Les fleuriſtes appellent *œil* dans l'oreille d'ours, le petit rond du milieu preſque toujours jaune ou de couleur de citron. L'*oreille d'ours* eſt agréable, qnand elle a l'*œil* grand & bien arrondi, dit *Morin*.

ŒIL DORMANT ; cette greffe eſt ce qu'on appelle *écuſſon* ; mais on la fait à la ſeconde ſeve. Les fruits à noyau réuſſiſſent beaucoup mieux greffés à *œil dormant*, qu'à *œil pouſſant*. La greffe à *œil pouſſant* eſt la greffe *en écuſſon* faite vers la S. Jean.

ŒIL DE BŒUF, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, minces, rougeâtres & branchues. Ses feuilles ſont cotonnées, ſemblables à celles de la mille-feuille, dentelées, mais beaucoup plus petites. A la cime de cette branche il vient une fleur radiée qui eſt ſeule, & qui reſſemble à celle du *chryſanthemum*, de couleur jaune dans le diſque & dans la couronne ; ſa racine eſt nerveuſe.

ŒIL DE BŒUF, *chez les vitriers*, eſt le bouton qui eſt au milieu du plat du verre.

ŒIL, *en terme de négoce & de manufacture*, ſe dit du luſtre & de l'éclat des marchandiſes d'une certaine beauté extérieure qui frappe la vue..... *Œil, en terme de jouaillier*, ſignifie auſſi le brillant & l'éclat des pierreries, quelquefois leur qualité & leur nature. On le dit auſſi des perles, mais ordinairement on dit l'*eau*.... *Œil & batte*, chez les marchands de poiſſon d'eau douce, ſignifie tout ce qui eſt contenu depuis l'*œil* ou l'*ouïe* du poiſſon, juſqu'à la queue, qu'on appelle ſa *batte*, parce qu'il s'en ſert à battre l'eau, lorſqu'il nage.

ŒIL DE CHAT : pierre précieuſe, eſpéce de ſaphir. Il y a une autre eſpéce d'*œil de chat* qu'on met au nombre des opales, à cauſe de ſes diverſes couleurs ; mais il eſt beaucoup plus dur que l'opale. Il y a encore une troiſieme eſpéce d'*œil de chat* qui repréſente aſſez bien l'*œil* de cet animal. Il n'eſt pas de grand prix en Europe, mais il eſt très-eſtimé, & on lui attribue de grandes vertus.

Œil de chat, eſt auſſi une plante qui pouſſe de petites feuilles rondes, velues, garnies de feuilles étroites, ſemblables à celles de l'hyſſope, graſſes, un peu âcres & ameres. Ses fleurs ſont des tuyaux, dont un bout eſt fermé par un muſle de couleur, en partie blanche, & en partie purpurine. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede un fruit aſſez reſſemblant à une tête de cochon, qui contient des ſemences. Cette plante eſt ſi contraire aux ſcorpions, qu'en la voyant ſeulement, ils deviennent tout aſſoupis.

ŒIL, *en terme de méchanique, & parmi pluſieurs artiſans*, s'entend des trous qui ſervent à emmancher pluſieurs de leurs outils, comme l'*œil d'un marteau*, d'un pieu, d'une houe, d'une pioche, &c. On dit l'*œil d'un étau*, pour ſignifier le trou par où paſſe ſa vis. L'*œil d'une louve*, qui eſt le trou où paſſe l'eſſe du cable. L'*œil d'une meule à moulin*, eſt le trou qu'elle a dans ſon centre. Les grues, les engins, les chevres, & autres ſemblables machines à élever des far-

Digitized by Google

deaux, ont auſſi leurs yeux. Ce ſont les trous par où paſſent les cables.

ŒIL, chez les tireurs d'or, eſt la plus petite ouverture d'une filiere par où paſſe le lingot de quelque métal pour le réduire en fil.

ŒIL, chez les fondeurs de caracteres d'imprimerie, eſt la gravure en relief qui eſt au haut des lettres de fonte qui ſervent à compoſer les formes d'imprimerie; c'eſt l'*œil* ſeul qui fait l'empreinte. Le reſte qu'on appelle *le corps* ne ſert que pour le ſoutenir. *Gros œil, petit œil,* ſe dit des corps de caracteres interrompus, & non réguliers, c'eſt-à-dire, de ceux dont les lettres ſont plus ou moins ouvertes qu'à l'ordinaire. On dit le petit texte *gros œil*, le ciceto *petit œil*, & ainſi des autres.

ŒIL DE CERF, eſpéce de panais. Voyez *ce mot.*

ŒILLET, plante, dont les feuilles ſont longues, étroites, dures, pointues au bout, verdâtres. Il s'éleve, au milieu des feuilles, des tiges rondes, liſſes, hautes d'environ un pied & demi, nouées, portant en leurs ſommités des fleurs longues, à pluſieurs feuilles, belles, diſpoſées en rond, étroites en bas, larges en-haut, ſoutenues par un calice, qui eſt un tuyau cylindrique & membraneux. Ses fleurs ſont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverſes, fort agréables à la vue, d'une odeur aromatique, approchant de celle du girofle. On diviſe ordinairement les *œillets en cultivés* & en *ſauvages*, en *ſimples* & en *doubles*. Les jardiniers Anglois, ſelon *Bradeley*, font cinq claſſes d'*œillets*. Ils mettent dans la premiere, les *piquetés*; dans la ſeconde, les *dames peintes*; dans la troiſieme, les *bézoarts*; dans la quatrieme, les *étincelans*; dans la cinquieme, les *flambes*.

L'*œillet*, eſt la plus délicieuſe de toutes les fleurs, tant par ſon odeur agréable, que par la beauté & la variété de ſes couleurs. On diſtingue les *œillets*, en *œillets violets*, *œillets rouges*, *œillets incarnats*, *œillets de couleur de roſe*, *œillets piquetés* & *tricolors*. La qualité des beaux *œillets*, les pots pour les planter, la terre qui leur eſt néceſſaire, la façon de les marcoter, celle de les œilletonner & de les empoter, le tems de les mettre dans la ſerre, leur arroſement, leur culture, à meſure qu'ils pouſſent leurs dards, la maniere de noter les boutons ſuperflus, celle de les aider à fleurir, le lieu qui leur eſt propre, quand ils ſont en fleur, leur graine & leur maladie; voilà ce que nous avons à parcourir.

Un *œillet* doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de large; les beaux en ont quatorze ou quinze. Il faut qu'un *œillet* ſoit garni de beaucoup de feuilles. Il eſt beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lorſqu'il eſt plat. Plus il eſt net, plus il eſt beau; mais il y a très-peu d'eſpéces de cette qualité. Quand le blanc d'un *œillet* eſt brouillé de mouchetures, il eſt inſupportable. On tolere de légeres imperfections dans la plûpart des *œillets*, en faveur de pluſieurs beautés. Un *œillet* beaucoup dentelé eſt fort imparfait. On ne fait aucun cas de toute figure pointue, au bout de la feuille des fleurs. Elle gâte la forme, auſſi-bien en tulipes, en anémones, qu'en *œillets*. Il eſt difficile d'avoir des *œillets* de la groſſeur qu'on déſire, ſans qu'ils crevent. S'ils ne crevoient pas, ils en ſeroient plus beaux. On peut laiſſer beaucoup de boutons, & pluſieurs dards ſur les plus gros; ils en viennent un peu moins larges, mais ils ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvu qu'on leur aide. Un *œillet* accommodé & refendu en eſt plus

Digitized by Google

agréable. On eſt revenu de l'erreur de préférer un petit *œillet* qui s'arrange ſeul, à un très-gros qui demande du ſecours Les feuilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe collent par la roſée : il faut bien les ajuſter ; mais en arrangeant les choſes le mieux qu'elles peuvent être, on ne doit pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant ; car ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir. Plus la fleur d'un *œillet* eſt mêlée également de panaches & de couleur, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petites piéces. Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé ; c'eſt toujours le mieux. Les piéces de panaches bien empotées, qui s'étendent depuis leurs racines juſqu'à l'extrémité des feuilles de l'*œillet*, ont plus d'agrément que les piéces de panaches ſans naiſſance, ce qu'on appelle en tulipe, *à yeux*, ou *à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

L'*œillet* appellé le *nouveau monde*, eſt une production extraordinaire de la nature. C'eſt un *œillet*, ſi l'on veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons, étrogonnés, arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le *verd* qui couvre ſes boutons pour pouvoir pouſſer ſes feuilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feuilles ſur ſon dard, beaucoup plus qu'un pavot. Quand on l'a arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croient que c'eſt un *œillet* comme un autre. Ce ſont vingt boutons, & par conſéquent vingt *œillets* enſemble. Il eſt fort brouillé, & très-peu eſtimé des connoiſſeurs.

Le pot dans lequel on plante un *œillet*, contribue beaucoup à ſa beauté & à ſa conſervation. Il ne faut pas qu'il ſoit ou trop grand, ou trop petit. Dans un pot trop grand, l'*œillet* prend trop de nourriture, pouſſe de fortes racines, & un petit bouton, qui ne fait pas une groſſe fleur. Dans un pot trop petit l'*œillet* manque de nourriture, & ce pot reſtreint ſi fort ſes racines, que le montant ne profite pas. Un pot convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le haut que par le bas, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir dans la forme d'un chapeau. Un tel pot contribue à la beauté de l'*œillet*. Un pot contribue encore à ſa conſervation, en le préſervant de la trop grande humidité & de la ſéchereſſe ; l'une lui cauſe la pourriture, & l'autre le blanc. Les pots nouvellement faits ne valent rien pour mettre les *œillets*. Le feu qui les a cuits, ſe trouve encore dans la terre du pot, quoiqu'imperceptiblement, & cauſe le blanc à l'*œillet*. Pour éviter ce mal, on laiſſe ces pots nouveaux douze heures dans un tonneau rempli d'eau pour éteindre ce qui peut reſter de feu, ou on les emplit de terre huit ou dix jours, avant que de planter l'*œillet*. Ces pots doivent être bien percés pour donner l'iſſue à l'eau ; mais il ne faut pas qu'ils ſoient percés au fond ; car en les poſant ſur la terre, les trous qu'on y auroit fait, ſe boucheroient par une eſpéce de mortier qui ſe fait ſous le pot, ce qui empêcheroit l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles en réſulteroient la pourriture & le jaune. On perce les pots en deux différens endroits, immédiatement au-deſſus de la jointure du fond, avec le corps du pot : il ne les faut percer qu'en deux endroits ; qui feroit faire plus de trous, donneroit trop d'iſſue à l'eau, & il ne reſteroit pas aſſez d'humidité à l'*œillet* pour le ſuſtenter,

Digitized by Google

& la terre perdroit toute sa graisse & sa substance.

Les terres trop grasses, ou trop légeres, ou trop humides, ou trop sèches, ne conviennent pas aux *œillets*. La terre grasse les endurcit aux premiers rayons du soleil, met leurs racines comme dans une espéce de prison, & leur ôte la commodité de s'étendre dans le pot. Cette terre, dont la malignité est préjudiciable à toutes les plantes, fait crever les *œillets* dans leurs boutons, les fait pourrir, & engendre beaucoup de vers. Ce qu'on entend par terre trop grasse, c'est le blanc limon & la terre à potier; mais si la terre trop grasse a trop de nourriture, la terre trop légere n'en a pas assez. Dans la terre trop légere, la tige de l'*œillet* devient fort maigre, les marcotes deviennent sans vigueur, le montant fort menu, le bouton petit qui ne peut par conséquent produire qu'une fleur qui n'est pas belle. On appelle *terre légere*, le terreau de cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c. Pour la terre trop humide, elle est encore nuisible comme le pur terreau de vache, qui est extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir. Quant à la terre sèche, comme celle d'égout, de boue, de sable, d'argille, de pure terre jaune, elle ne convient pas mieux à l'*œillet*.

Ainsi il faut préparer différentes terres pour les *œillets* de différentes couleurs. La terre pour les *incarnats* doit être composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié de sable noir qui se trouve dans les marais, dans les prairies, & sur les bords des rivieres & des ruisseaux. Cette terre appellée *sable noir*, quoique grasse & humide, n'est cependant pas trop pesante, quand elle est mêlangée avec le terreau de cheval. La terre de taupiniere est encore merveilleuse. Ces deux terres ainsi jointes, bien passées, bien criblées, & sur-tout bien mêlangées, sont propres à l'*œillet*... Les *œillets* violets, pourprés, rouges & autres, même les piquetés, demandent une terre, dont le corps doit être d'un tiers de sable noir; l'autre tiers au total, moitié terreau de cheval, & moitié terreau de vache, l'un & l'autre bien pourri, & bien réduit en terre. Sur cette masse bien criblée & mêlangée, on met un sixieme de terre jaune, c'est-à-dire, de cette espéce d'argille douce & moëlleuse qui se trouve facilement, & qui sera bien criblée & mêlée avec la masse sur laquelle elle aura été jettée. La bonté de cette composition provient du mêlange de ces quatre sortes de terres; car qui ne se serviroit que de pur sable, perdroit ses *œillets*. L'*œillet* ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terreau de cheval rend le sable noir plus léger; celui de vache donne de l'humidité, de la graisse à la terre jaune, les unit, & donne une nouvelle séve à l'*œillet* pour conserver son verd. Les habiles fleuristes préparent les terres une année avant que de s'en servir; il faut les passer fort à la claie & au crible de fer délié, quand on veut les empoter.

Les *œillets* ne font jamais bien en pleine terre, c'est une fleur qui demande d'être cultivée dans des pots; premiérement, parce que la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre, & la dureté de cette même terre, dans les grandes chaleurs, sont l'une & l'autre nuisible à l'*œillet*; secondement, parce que trop de nourriture que l'*œillet* prend le fait crever, ou trop peu de nourriture le fait venir trop petit; troi-

Digitized by Google

liémement, suivant l'expérience que les curieux fleuristes en ont, l'*œillet* n'est jamais si bien panaché, ni si régulièrement tranché, que dans les pots, au lieu qu'en pleine terre, il devient confus, brouillé, & sans beauté; quatriémement, parce qu'il est difficile de le marcoter; cinquiémement, à cause des maladies qui survviennent aux *œillets*, & surtout de la pourriture beaucoup plus fréquente que dans les pots.

Pour *marcoter les œillets*, il faut avoir égard au tems, à la façon, à la qualité de la terre & à l'aspect du soleil. Le tems ne doit être ni trop avancé, ni trop reculé. *Marcoter* avant la S. Jean, c'est trop tôt, 1° parce qu'on altere le pied de l'*œillet* qui doit porter la fleur; & cette fleur ne vient pas à sa perfection; 2° parce que les marcotes poussant de fortes racines, il faut les lever nécessairement dès le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à dard durant l'hiver, ce qui les fait avorter. *Marcoter* sur la fin du mois d'Août, c'est trop tard, parce que le soleil devenant moins ardent, il faut se servir de secours étrangers. La meilleure saison pour *marcoter* est depuis le 20 Juillet, jusqu'au mois d'Août, après que les premieres feuilles des *œillets* sont passées; car si on les marcote en leurs pleines fleurs, on les fait passer en peu de tems. La véritable maniere de les *marcoter*, c'est de se servir du canif, &, après avoir couché la marcote, de faire une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'*œillet*, autant que faire se pourra, pourvu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la séve; mais sur-tout l'incision ne doit pas passer la moitié ou les deux tiers du nœud. Après avoir mis un sol marqué dans l'incision pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'*œillet*, on coupe dans le nœud de quoi faire ouverture à la *marcote*: & la terre du pot étant bien préparée, on l'y couche avec le crochet, en la soutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il n'est pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à *marcoter*, la plus légere est la meilleure, afin que la *marcote* pousse ses fibres plus aisément, & n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre doit être composée de deux tiers de terreau de cheval, bien pourri, & l'autre tiers de sable, noir ou de sable de marais, qu'on crible & qu'on mêle bien; après avoir labouré le terreau du pot sur lequel est la *marcote*, avec un morceau de bois en forme d'espatule, on met cette terre composée sur le pot, pour y coucher la *marcote*. Il y en a qui se servent de petits entonnoirs de fer-blanc ou de potelets, dans lesquels ils mettent une, deux ou trois *marcotes*. Les *marcotes* prennent racine plus aisément dans ces petits entonnoirs, pourvu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots, soit des entonnoirs. Quand les *marcotes* sont faites, on les arrose tous les jours, avec modération. On met les *œillets* à l'ombre durant trois ou quatre jours, aussi tôt qu'ils auront été *marcotés*; après quoi on leur donne le soleil qu'ils avoient avant que d'être *marcotés*; vers le 8 Septembre, on leur donne de l'air, on les expose au soleil du midi, & on les arrose fréquemment pour que les *marcotes* reprennent mieux. S'il y a des *marcotes* qui aient de la peine à prendre racine, il est bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'*œillets* qui

Digitized by Google

n'auront pas pris racine, pourvu que la couche ne soit point trop chaude. D'un seul maître-pied, on tire quelquefois vingt ou trente *marcotes*, sans toutefois le faire avorter. Il faut pour cela lui laisser toujours quelque œilleton qui l'entretienne & l'anime à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de nouvelles blessures, ce qui arrive, si l'arrosoir le visite souvent; ce qu'il ne faut point craindre de faire, dit *Morin*, non plus que de l'exposer au grand soleil, puisque les chaleurs de l'un, & l'humidité de l'autre doivent achever cet ouvrage.

Il y a de la science à tailler les œilletons, tant afin qu'ils reprennent facilement, que pour empêcher qu'ils ne tuent leur mere en les en séparant. Il les faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant où la nature les a attachés, mais à deux ou trois nœuds près du cœur de l'*œilleton*; ce qui demeure en poussera de nouveaux, & celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un *œilleton* seul, & qui n'est pas chargé de beaucoup de rejettons, reprend plus facilement qu'un autre; car il suce assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à ce qu'il fasse chevelure. Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languissent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte, & n'y laisser que deux à trois nœuds, tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier desdits nœuds, pour la terminer au second, ébarbant, à deux ou trois doigts près du cœur de l'œilleton, toutes les extrémités de son feuillage. Cela fait, on le laisse tant soit peu au soleil pour l'affoiblir. On le jette ensuite dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces. En le tirant de ce bain, on le plante à l'ombre dans une terre extrêmement légere, composée de trois quarts de terreau de cheval. On l'y enfonce doucement, jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture. Il faut continuellement l'arroser & le placer de façon que le soleil ne l'incommode pas. Ce petit œilleton sucera fortement la sève de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines par le secours desquelles il grandira, & se fortifiant, donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige de laquelle il a été sévré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles. S'il donne des fleurs avant l'hiver, il n'y faut pas toucher; si c'est au printems, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte, & de le mettre au large.

Il est aussi nécessaire de sçavoir empoter un *œillet*, que de le sçavoir *marcoter*; voici comment on doit l'empoter. Quand on a levé le petit crochet qui tient la marcote, & qu'on a reconnu qu'elle a pris racine, on détache la marcote de son pied, en la coupant avec le canif ou le ciseau, le plus près que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est-à dire, qu'il faut la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales. Après avoir rafraîchi sa racine ou sa chevelure, ou ses fibres, on coupe l'extrémité de sa racine, aussi-bien que de ses feuilles; on la plante dans un pot rempli de terre, de la maniere suivante. Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval, en assez grande quantité; ensorte que les trous qui sont au fond du pot, soient entiérement couverts. Il faut planter l'*œillet* en automne,

Digitized by Google

dans la terre qui lui eſt préparée, pour y demeurer durant l'année, ſans être changé ni replanté au printems. Pour cet effet, on met ſeul l'*œillet* dans un pot, & il en devient plus large, plus gros & plus beau.

La façon de planter les *œillets* pour l'hiver eſt de leur donner une terre compoſée de moitié de terreau de cheval, moitié de terreau commun, & de mettre en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus, pour ne les pas étouffer, & pour remédier aux maladies qui leur pourroient arriver. Quand on a mis le terreau au fond du pot, on le remplit juſqu'au deſſus du bord de la terre deſtinée & diſpoſée pour l'*œillet*. On l'enfonce avec les deux mains, ſans cependant la pétrir comme on fait la pâte, enſorte qu'elle ſoit affaiſſée juſqu'au milieu du cordon, ſans aucune violence. On remplit enſuite le pot juſqu'à fleur du bord, de pur terreau de cheval, bien pourri, & réduit en terre, le plus ſec qu'il ſe peut. Après cela, on plante la *marcote* de façon que la racine ſoit couverte de la terre qui eſt deſſous le terreau, & qu'elle ait encore le terreau au-deſſus. En la plantant, on appuie des mains autour de la tige, pour l'affermir dans la terre, & de plus on la ſoutient par deux petits bâtons de ſa hauteur, mis en croix de S. André, qui ſeront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne ſoit tourmentée des vents; ſur-tout il faut prendre garde d'enfoncer la *marcote* trop avant; c'eſt pourquoi on a dit qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire ſe pourroit, afin de faire une marcote haute d'un pied. Le terreau qu'on met au-deſſus du pot, empêche la terre de s'endurcir par les arroſemens & les grandes pluies. Ce terreau conſerve toujours, au pied de l'*œillet*, une certaine humidité qui lui eſt favorable, particuliérement durant les grandes chaleurs. L'arroſement, ou la pluie qui tombe ſur le terreau, en fait auſſi diſtiller la graiſſe & la ſubſtance ſur la terre qui nourrit l'*œillet*. Le terreau le préſerve encore des gelées pendant l'hyver; il empêche que l'humidité & la moiſiſſure ne vienne au pied. Voilà les utilités du terreau.

On arroſe l'*œillet* ſi-tôt qu'il a été planté, mais avec modération. On continue cet arroſement modéré tous les jours, s'il ne pleut pas; & on le met à l'ombre pendant dix à douze jours, même quinze, s'il n'a point de fortes racines. Quand il eſt bien repris & bien affermi, ce qui arrive vers le 15 Octobre, il faut l'expoſer au ſoleil levant; c'eſt la ſituation la plus favorable. Si le jardin ne permet pas de donner cette place ſans incommodité, on met les *marcotes* ailleurs; mais il faut que ce ſoit dans un endroit où elles n'aient de ſoleil qu'environ le tiers du jour.

Les *œillets* ſe conſervent beaucoup mieux ſur les ais élevés par des treteaux, qu'à plate terre. Les pluies d'automne s'écoulent plus aiſément; les vers n'entrent point dans les pots. Ils ont plus d'air; ils pourriſſent moins, & ils fleuriſſent mieux. Les *œillets* ainſi plantés & expoſés, il ne s'agit plus que de les précautionner contre les méchantes pluies & les gelées, contre les pluies qui ſurviennent vers la fin du mois d'Octobre, & qui engendrent des taches ſur les fanes des *œillets* qui leur cauſent le plus ſouvent la mort.

On appelle *taches* la gale & le charbon. Il y en a de différentes couleurs; les unes ſont noires, les autres rougeâtres, & les autres tirant ſur un gris ſale. Les unes & les autres ſont très-préjudiciables à l'*œillet*. Le remede le plus ſouve-

Digitized by Google

rain eſt de nettoyer, avec la pointe du canif, les feuilles qui en ſont atteintes, pour qu'elles n'étendent point leur gangrene, & qu'elles ne la communiquent pas à la tige; ou bien on coupe ces feuilles pour éviter le mal. On empêche que l'*œillet* ne contracte cette maladie, en le préſervant de la pluie au plus tard au mois de Novembre. Il faut pour cela ou le couvrir d'une toile cirée, ou le placer ſous un petit toit qui ſoit dans le jardin, qui ne lui ôte point le grand air, mais qui le préſerve de toutes méchantes influences. On l'arroſe de tems en tems d'un eau qui aura été expoſée au ſoleil, & on le laiſſe dans cette ſituation juſqu'à la gelée. Les premieres gelées ne cauſent aucun dommage à l'*œillet*; au contraire elles lui ſont favorables; mais il faut le préſerver des trop grandes & des trop fortes gelées. Quand la gelée devient âpre & piquante, ſur-tout dans un commencement de lune, il faut en diligence faire tranſporter l'*œillet* dans la ſerre, car les grands froids le font mourir. Si on n'a pas de ſerre, on le met dans une chambre bien cloſe, au pis aller, à la cave, ſi elle n'eſt pas humide. Sa ſituation la plus favorable eſt celle du midi, comme ſont ordinairement expoſées les orangeries. Les lieux humides ſont très-dommageables à l'*œillet*. Il faut que la ſerre ſoit bâtie à rez-de-chauſſée, & qu'elle ne ſoit point dans un enfoncement; car ſi la terre étoit humide, la moiſiſſure s'attacheroit infailliblement à la plante, & la pourriture paroîtroit enſuite.

On ne donne de l'eau à l'*œillet*, dans la ſerre, que le plus tard qu'on peut; on arroſeroit à tort une plante qui n'a pas ſoif; & la grande humidité qui ſe trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture; de plus on feroit monter l'*œillet* avant le tems, & il ſeroit plus expoſé aux attaques du froid & de la gelée; mais par des raiſons oppoſées, il ne faut pas le priver d'eau, quand il en a beſoin, pour empêcher la ſéchereſſe & qu'il ne ſe flétriſſe. Cela ſe doit faire avec prudence & modération. On a pour cela de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux. On met un pot en chaque terrine, ſucceſſivement les unes après les autres, où l'on a verſé de l'eau expoſée au ſoleil, environ une chopine meſure de Paris. Il ſuffit que la racine ſoit abreuvée pour communiquer à la plante l'effet de cet arroſement qui lui donne une force toute nouvelle, dont on ne tarde pas à s'appercevoir par la fermeté de ſes feuilles. On ne donne pas de l'eau à l'*œillet* dans un tems trop froid, ou à la veille d'une gelée; & au lieu d'eau échauffée par l'ardeur du ſoleil, on peut ſe ſervir d'eau de puits. Dans la ſerre on ôte les feuilles qui ſe trouvent ſéches, parce qu'étant plus ſuſceptibles d'humidité, elles pourroient bien faire venir la pourriture, qui eſt le mal le plus à craindre durant l'hiver.

Le tems de ſortir l'*œillet* de la ſerre eſt aux environs de Pâques, ou au commencement d'Avril, qu'on n'a plus à craindre ni gelée ni neige. L'*œillet* qui a été longtems enfermé, étant fort tendre, s'affoibliroit, s'il étoit expoſé au ſoleil, & il ſeroit difficile de le relever; les plantes, même les plus robuſtes, ne doivent pas éprouver les ardeurs du ſoleil au ſortir des lieux où elles ont été renfermées. L'ombre eſt amie de toutes les plantes; & le ſoleil du mois de Mars eſt quelquefois ſi chaud, qu'il deſſéche la terre & les plantes qu'elle porte. En tranſportant l'*œillet* de la ſerre, on le doit placer ſur des ais à l'ombre, & lui donner une certaine

Digitized by Google

couverture, soit de paillasson, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baissera ou se levera à la vue du bon ou du mauvais tems. Après avoir ainsi exposé, pendant huit ou dix jours, les *œillets* à l'ombre, on leur donne une situation convenable, c'est-à-dire, ni trop ni trop peu de chaleur, & jamais du côté du midi. Le grand soleil les dessèche, les affoiblit & les rend maigres; par une raison contraire, l'absence du soleil les fait jaunir, retarde leurs fleurs, & les rend très-petites. L'*œillet* est la plante du monde, qui demande le plus de régle, de modération & de soins. Le grand air lui est fort commode. L'*œillet* qui a été enfermé ne demande plus que des lieux spacieux. Ceux qui sont marécageux, les prairies & les marais, qui sont voisins des endroits où l'on cultive les *œillets*, ne contribuent pas peu à leur bon succès; c'est la raison pourquoi les *œillets* viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les pays bas, que par-tout ailleurs. Pour l'aspect du soleil, celui du levant, depuis six heures du matin jusqu'à onze, & celui du couchant, depuis trois heures après midi, jusqu'à six ou sept heures du soir, est le plus propre, parce qu'à ces heures-là, l'ardeur du soleil n'est pas si violente; mais le meilleur des deux est le soleil levant, favorable à toutes les plantes, & particuliérement à l'*œillet* qu'il recrée visiblement, en la faisant monter peu-à-peu.

Si l'on pose les *œillets* contre une muraille, il en résulte de grands désavantages: 1° n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne pousse ses marcotes, que d'un côté; ou s'il en pousse, elles languissent ou s'étouffent par le manquement d'air; 2° la réverbération qui vient de la muraille, & qui donne sur l'*œillet*, l'endommage & le sèche par une ardeur trop violente; 3° cette situation engendre le blanc à l'*œillet*; 4° les animaux qui en veulent à sa destruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer; de-là il faut conclure que les *œillets* doivent être placés dans un lieu spacieux, par degrés sur des treteaux, de façon qu'on en puisse faire la ronde, que les premiers ne couvrent par les seconds, les seconds les troisiemes, & ainsi des autres; qu'ils aient de l'air du soleil, & enfin la douceur & la facilité des arrosemens. Les *œillets* disposés & arrangés de cette façon, veulent être arrosés sur le soir, environ le soleil couché, avec de l'eau tirée le matin, & versée dans un tonneau, ou autre vase exposé dans un lieu où le soleil donne le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ses rayons, & lui faire perdre son froid naturel, qui est plus grand dans l'été que dans une autre saison. En arrosant les *œillets* il faut, autant qu'on peut, épargner les feuilles. L'eau des rivieres, dans l'été, est excellente, parce qu'elle est légere & échauffée par les rayons du soleil. L'eau des petits ruisseaux & des fontaines n'est convenable à l'*œillet*, qu'autant qu'elle est transportée dans des tonneaux, & exposée au soleil, parce que cette eau conserve toujours une certaine crudité qui ne se dissipe qu'en la laissant long-tems reposer. Par la même raison, l'eau de puits, nouvellement tirée, n'est pas bonne pour l'arrosement des *œillets*. L'eau bourbeuse & l'eau puante engendrent la corruption, & ne sont pas moins pernicieuses à l'*œillet*. L'eau tiéde mise sur le feu, soit durant l'été, soit durant l'hiver, est pire que toutes les autres. L'eau la plus convenable pour l'arrosement des *œillets*, & pour la commodité de ceux qui les cultivent, est l'eau de puits, exposée dès le matin au soleil, & versée sur

Digitized by Google

le pot avec l'arrosoir, prudemment, & dans le tems. Dans les grandes chaleurs de l'été, on peut se servir, pour arroser deux ou trois fois au plus, d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, qui rafraîchiront l'*œillet* sans le refroidir.

Quand l'*œillet* commence à pousser son dard ; on fiche la baguette dans le pot, & à mesure qu'il monte, on l'arrête à la baguette, avec du fil ou du jonc. Si dans un même pot il y a plusieurs *marcotes*, provenant d'un même pied qui montent à dard, on doit donner à chaque dard une baguette, & les arrêter ; & s'il se trouve quatre ou cinq *marcotes* qui montent, au lieu de baguettes, on peut se servir d'un petit cerceau auquel on attache tous les montans de l'*œillet*. Ceux qui arrêtent les montans d'un *œillet* à une seule & même baguette, & qui en font comme un fagot, étouffent la plante, empêchent la marcote de profiter, ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus, ni tenir l'*œillet* dans la propreté qu'il demande ; ainsi cette méthode est mauvaise.

Châtrer l'*œillet*, c'est couper ses marcotes, lorsqu'elles montent à dard, dans le second nœud, le plus voisin du pied de l'*œillet*. On en agit ainsi pour faire pousser plus aisément les petites marcotes qui paroissent au pied de l'*œillet*. Quand l'*œillet* est arrêté à la baguette, & châtré, il n'est plus question que de lui ôter les feuilles que la chaleur du soleil a séchées, & de lui donner un petit labour, lorsqu'il commence à pousser son bouton. C'est avec un morceau de bois fait en spatule de chirurgien, large d'un pouce, & d'une médiocre épaisseur, qu'il faut grater la terre du pot, de la profondeur de deux pouces, dans toute l'étendue du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour, pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. Ce labour contribue à fortifier la plante, à rendre sa fleur plus grosse & plus large. Il donne de nouvelles forces à la racine qui étoit resserrée par la dureté de la terre ; il rend la terre plus légere ; il lui donne plus de nourriture ; il fait pousser plûtôt le bouton, & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur ; mais comme par ce labour, le terreau qui étoit sur le pot, est mêlé avec la terre, il faut en mettre de nouveau au-dessus du pot, qui soit bien pourri & réduit en terre, & lui donner un arrosement, pour empêcher que le vent ne le chasse hors du pot. Quand la terre est diminuée par les arrosemens, & affaissée jusqu'au dessous du cordon du pot, on remplit le pot de la même terre, dont il a été rempli en plantant l'*œillet* jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du port du pot, de terreau de cheval qu'il faut arroser, comme on a dit, sans enfouir l'*œillet*.

Laisser à un *œillet* tous ses boutons, c'est le faire venir trop petit ; lui en ôter plus qu'il ne faut, c'est aussi l'exposer à se fendre dans son bouton. Pour remédier à ces deux extrémités, il n'en faut laisser ni trop ni trop peu. En ôtant trop de boutons, on altere le maître bouton ; en en ôtant trop peu, c'est lui donner trop de sève, & l'obliger à crever. On ne doit laisser, sur chaque dard, que quatre boutons ; mais si l'*œillet* est sujet à crever & à devenir trop petit, suivant les connoissances qu'on en a, il faut lui laisser plus ou moins de boutons.

Quelques fleuristes mettent l'*œillet* à l'ombre, lorsqu'il commence à boutonner ; & ils n'attendent pas

Digitized by Google

que la fleur soit éclose, parce qu'ils croient qu'il fleurit avec plus de facilité & de beauté. Mais comme les marcotes languissent à l'ombre, il est mieux de laisser fleurir les *œillets* dans leur situation, & l'exposition où ils sont depuis le mois de Mars. Les rosées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc en devient plus grand, & que les marcotes n'en souffrent point; mais il faut les garantir de la grande ardeur du soleil, avec des espéces de plats de bois, & autres inventions de la même nature, attachées avec un bâton qui les soutient; car les fleurs, aussi-bien que les fruits, deviennent plus gros à l'ombre, & mûrissent & sèchent bien plûtôt au soleil.

Quand un *œillet* est épanoui & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feuilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & un bel arrangement, on y supplée en disposant tellement les feuilles avec les doigts de la main, bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & rang. Pour donner plus de largeur à la fleur, on peut plier les extrémités de la côte; cela donne moyen à l'*œillet* d'étendre ses feuilles sur la cosse ainsi pliée par ses bouts: on appelle cette seconde façon de traiter l'*œillet*, l'*ajuster*, le *peigner* & le *refendre*. Il y a des *œillets* qui, ayant les feuilles tendres & délicates, les renversent. Tel est le *grand chambellan*, le *charmant de nos jours*, le *morillo*, le *beau cramoisi*, & autres. Ce seroit perdre la beauté de ces *œillets* qui sont rares, si on ne soutenoit pas les feuilles qui se renversent. Il faut, pour cet effet, mettre derriere la feuille de l'*œillet* un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'*œillet*, pour lui servir d'appui, & lui donner de l'éclat & une largeur merveilleuse. On en agit de même pour l'*œillet* à cosse, afin que le carton supplée au défaut de la cosse dans l'endroit où il se trouvera crevé.

Les rats font la guerre aux *œillets*, quand ils sont dans la serre. Il faut les en préserver par le moyen d'une pâte molle, faite avec quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine. Dans les jardins, le printems, l'été & l'automne, trois sortes d'insectes attaquent les *œillets* pour les détruire, qui sont le *puceron*, la *chenille verte*, & le *perce oreille*. Un *puceron* seul ne peut faire aucun mal à l'*œillet*; il est si petit & si facile à contenter, qu'il ne peut pas lui dérober beaucoup de séve; mais une quantité prodigieuse se cache sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit, en prendre la séve, & l'empêcher de profiter. On les ôte avec la plume, & on les écrase. On va à la découverte de ces insectes le matin, au soleil levant: on les trouve assemblés sous les feuilles de l'*œillet*, & en deux coups de doigt, on en fait quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particuliérement aux *œillets* violets, & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de résistance. Pour la *chenille verte*, elle fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'*œillet*. Elle ne suce pas seulement la séve; mais elle le ronge, coupe le montant, se cache ordinairement le jour sous le cordon du pot; mais laissant une espéce de mousse blanche dans le nœud de l'*œillet*, on connoît à cette marque, qu'elle est cachée, ou sous le cordon du pot, ou sous l'*œillet* même, & quelquefois aussi dans cette mousse qu'il faut soigneusement ôter avec les doigts. Le *perce-*

Digitized by Google

oreille attaque l'*œillet* de toutes parts, dans ſon montant, dans ſa fleur & dans ſon bouton. Dans ſon montant, il ronge l'écorce ; dans ſon bouton, il s'y fait ouverture avant que la fleur ſoit éclоſe; dans ſa fleur, il coupe la racine des feuilles qui faiſoient ſa beauté, & dont elle ſe trouve dépouillée au ſoleil levant. Pour éviter le mal que cet inſecte peut cauſer, entre tous les remédes, le plus prompt & le plus court eſt de faire de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le ſoir ſur le bout des baguettes. On les viſite le lendemain matin ; mais pour les exterminer, il ne faut que mettre ſur le pot un morceau de linge humide. Ils s'y amaſſent en troupes, & il eſt facile de les y tuer.

D'autres inſectes ſont encore la guerre à l'*œillet*, comme une eſpéce d'*araignée verte*, & venimeuſe, le *limaçon*, auſſi-bien qu'une eſpéce de chenille blanche. L'*araignée verte*, au commencement de l'automne, ſe jette ſur le feuillage de l'*œillet* où elle file une toile dont elle ſe couvre. Il faut chercher cet inſecte & le détruire. Le limaçon, dans les lieux humides & aquatiques, s'attache aux dards & aux montans de l'*œillet*, les coupe en deux ; & après avoir bavé ſur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger. Il faut pareillement lui faire la guerre. Pour empêcher les fourmis d'aller aux fleurs des *œillets*, on met du miel dans un gobelet poſé près des pots ; elles iront toutes au miel, & laiſſeront la fleur. La *chenille blanche* fait auſſi un grand dégât ; elle ſe retire le jour ſous le pot de l'*œillet*, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, & ravage tout la nuit. Le ſeul reméde eſt de la ſurprendre & de l'écraſer. La pluie, le ſoleil, le grand arroſement, le perce-ſoleil & la fourmi bleſſent l'*œillet* dans ſa fleur, & en terniſſent l'éclat. Pour le préſerver de tous ces accidens, c'eſt de faire un toit, ſoit de paillaſſons, ſoit de bois, dans un lieu où le ſoleil n'envoie point ſes rayons, ou du moins les plus ardens. On y diſpoſe des treteaux, pour y diſpoſer des ais, à la diſtance de quatre doigts de la muraille : on y place l'*œillet* fleuri. On poſe les pieds de treteaux dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre qu'on tient toujours pleines d'eau, en les rempliſſant tous les jours. Ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oſent ſe mettre à la nage pour butiner l'*œillet* : on n'arroſe l'*œillet* fleuri, qu'autant que les marcotes en ont beſoin pour ne point languir ; car l'*œillet* n'en a pas beſoin pour ſa fleur ; mais quand la premiere fleur eſt paſſée, qui eſt toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arroſement copieux & abondant à l'*œillet*, & de le porter dans le lieu où il étoit avant ſa fleur, afin de lui donner lieu de former ſa graine.

Pour faire grainer un *œillet* en ſortant de l'ombre où il étoit pendant ſa fleur, on le place, après ſa premiere fleur paſſée, dans ſa premiere ſituation & dans l'aſpect du ſoleil où ſa fleur a fleuri, après qu'il y a demeuré quelque tems pour ſouffrir peu-à-peu la chaleur. Vers le 8 Septembre, on l'expoſe au ſoleil du midi, & on l'arroſe fréquemment pour l'obliger à grainer plus facilement. Il faut faire choix de ceux qui ſont plus féconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de ſoin durant le tems qu'elle ſe forme, & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres ; la ſaiſon la plus ordinaire de cueillir la graine d'*œillet*, c'eſt ſur

Digitized by Google

ſur la fin du mois de Septembre, *ou* au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, ſelon la diſpoſition du tems. Quand on a cueilli la graine, on met chaque eſpéce dans un papier ſéparé & noté pour les diſtinguer. Après l'avoir laiſſée ſécher ſuffiſamment, enſorte que l'humidité ne puiſſe pas la corrompre, on ſeme chaque ſorte de graine ſéparément dans des terrines; donnant à chacune une marque chiffrée pour connoître les eſpéces qui réuſſiſſent, & les ſéparer de celles qui dégénerent. La ſaiſon pour ſemer l'*œillet* eſt différemment obſervée. Les uns ſement cette graine en automne, les autres au printems. La façon de ſemer les *œillets*, c'eſt de remplir les terrines, dont on veut ſe ſervir, de terre compoſée de moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais, ou de ſable noir, juſques au cordon de la terrine, & de répandre enſuite ſa graine ſur la terre, & de l'affaiſſer avec le plat de la main. On remet enſuite de la même terre juſqu'au milieu du cordon de la terrine: le reſtant, juſqu'au bord, de terreau de cheval; & après avoir donné un arroſement conſidérable ſur la terrine, on l'expoſe au ſoleil pour faire pouſſer la graine.

Les *œillets* ſont ſujets à pluſieurs maladies. Les plus ordinaires ſont le *blanc*, la *pourriture*, le *jaune* & le *hâle*. Le *blanc* eſt une eſpéce de tache blanche qui s'attache aux fanes de l'*œillet*, & dont peu-à-peu, comme une peſte, elle gagne le cœur; enſorte que la mort s'enſuit, quelque diligence qu'on puiſſe apporter à couper ſes fanes. Ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit d'abord attaché au corps de la plante; c'eſt ce qui fait croire à tous les curieux, que c'eſt une maladie interne, qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante. La cauſe de cette maladie vient d'une trop grande ſéchereſſe, d'une mauvaiſe expoſition, d'un mauvais arroſement, des brouillards, & autres accidens. Le *blanc* eſt une maladie incurable: on en peut cependant préſerver l'*œillet*, en ne l'expoſant point aux nuits froides & aux brouillards. Le grand air lui eſt propre, & les *œillets* élevés dans les jardins de campagne ſont moins ſuſceptibles de *blanc*. On doit arroſer plus abondamment & plus fréquemment les *œillets* malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes. Enfin il faut reconnoître les *œillets* qui ſont le plus ſujets au *blanc* pour en avoir un ſoin tout particulier..... La *pourriture* eſt une eſpéce de gangrene qui ronge l'*œillet* petit-à-petit, qui vient de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, de mauvaiſes eaux, des lieux humides, &c. Si la *pourriture* n'a point atteint le cœur de l'*œillet*, & ſi elle demeure au pied, on peut le ſauver, en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied, juſqu'au vif; enſuite on bouche la plaie qu'on lui a faite avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puiſſent trouver entrée. On peut, par ce moyen, ſauver les marcotes qui ſont au pied, en les marcotant de bonne heure. Si quelques unes des marcotes ont de la pourriture, on les retranche, afin qu'elles ne corrompent pas les autres, ni le pied..... Le *jaune* vient d'une mauvaiſe retenue trop long-tems dans le pot, qui, par une humidité exceſſive & maligne, a vicié la racine de l'*œillet*, enſorte qu'il languit & devient jaune. Tout le remede qu'on peut

donner à une plante à demi-morte, eſt d'expoſer l'*œillet* en un lieu où le ſoleil envoie ſes rayons, deux heures le matin, ſans l'arroſer, ni lui donner la pluie du ciel, juſqu'à ce que cette grande humidité, qui eſt dans le pot, ſoit paſſée, & que la racine qui étoit enfermée, comme dans un cloaque de boue, ſoit deſſéchée. Cette maladie vient ordinairement du défaut des iſſues qui doivent être au fond du pot de l'*œillet;* ce qui fait que l'eau y demeure, & y croupit, n'ayant point d'écoulement.... Le *hâle* eſt une tache qui vient ordinairement ſur les feuilles de l'*œillet*, & gagne peu-à peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. Cette maladie vient ordinairement dans le printems & dans l'automne, par les vilains brouillards & les pluies froides, quelquefois auſſi durant l'hiver, par l'humidité de la terre & du tems. Les *œillets* qui y ſont le plus ſujets, ſont ceux de couleur de roſe & de chair. Les incarnats en ſont auſſi ſuſceptibles. Pour arrêter le progrès de cette maladie, on coupe les fanes qui en ſont atteintes, & on les gratte avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne ſe communique à la tige.

Voilà, en abrégé, tout ce qui concerne les beaux *œillets*. L'*œillet* eſt bon pour la paralyſie, pour les vertiges, & pour l'épilepſie. Il excite la tranſpiration, réſiſte au venin, eſt cordial & céphalique. On fait de l'*œillet* rouge ſimple un ſyrop, une conſerve qu'on prend le matin, de la groſſeur d'une noix.

ŒILLET D'INDE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds, groſſe comme le pouce, nouée & rameuſe. Ses feuilles, ſemblables en quelque maniere à celle de la tanéſie, ſont oblongues, pointues, dentelées à leurs bords, rangées pluſieurs ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont radiées, rondes, belles, de couleur jaune ou dorée. Ses ſemences ſont oblongues & noires. Sa racine eſt attachée à la ſurface de la terre par beaucoup de fibres menues & molles. Selon quelques botaniſtes, cette plante eſt un poiſon; il y en a de pluſieurs eſpéces. On les cultive dans les jardins; elles viennent de graine, & ſe ſement ſur couche, au mois d'Avril, & ſe tranſplantent, quand les jeunes plants ſont aſſez forts pour cela. L'*œillet d'Inde*, dit *Liger*, fait un bel effet dans les plates-bandes.

ŒILLET D'ALLEMAGNE, plante, dont les fleurs ſont agréables, d'un rouge enflammé, qui a les fleurs de la feuille plus larges. Il vient de graine, & ſe cultive comme le ſuivant.

ŒILLET DE POETE, fleur des plus agréables, qui ſe multiplie de trois manieres, de graine, de rejettons éclatés, & de bouture. La graine ſe ſeme au mois de Septembre, ou en Octobre, ſur couche, ou en pleine terre bien préparée, & toujours à claire-voie. Si-tôt que les *œillets de poëte* ſont levés & aſſez forts pour être tranſplantés, on les met en plates-bandes de parterre, ou dans des découpés; & pour les garantir du froid pendant l'hiver, on les couvre de grandes pailles. Ils reſtent ainſi juſqu'au mois de Mars qu'on les tranſplante. On ſeme de ces *œillets* ſur couche, au mois de Février, ou de Mars. Etant tranſplantés, on les arroſe dans leur beſoin, & on les ſarcle.... Pour la maniere de multiplier les *œillets de poëte*, par rejettons éclatés avec racine, on déplante le pied, on en ôte tout ce qu'on y trouve de mort, enſuite on en

Digitized by Google

éclate les rejettons l'un après l'autre, on les plante jusqu'à l'œil qui paroît verd. On presse la terre contre pour en faciliter la reprise. On les arrose, & on les laisse; ce travail se fait au commencement du printems.... Pour faire venir cette plante de bouture, on prend des rejettons poussés d'un pied, on les fiche en terre jusqu'à la moitié de leur longueur, dans des baquets ou dans des pots qu'on porte à l'ombre, pour faciliter la reprise. C'est au mois de Juin que cela se fait; & ces boutures restent en terre jusqu'à la fin de Septembre, qu'on les leve pour les planter où on les souhaite.

ŒILLETERIE; c'est un lieu planté de différens œillets. Il y a des curieux, en œillets, qui en ont jusqu'à deux cents pieds différens dans leur *œilleterie*.

ŒILLETON; rejetton d'œillet. Il se dit aussi des bourgeons qui sont à côté des racines des artichauts, & autres plantes. Les *œilletons* sont les nouvelles productions qui naissent au pied des artichauts.... *Œilletonner*, c'est ôter les *œilletons* des œillets, des artichauts, & des autres plantes.

ŒNANTHE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, cannelée & rameuse. Ses feuilles sont decoupées en parties longues & menues; mais les supérieures le sont moins. Les fleurs sont en parasol, petites, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées chacune en fleurs de lys de France, de couleur blanche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede un fruit à deux graines un peu longues, garnies à leur extrêmité d'en-haut de quelques pointes. Ses racines sont à navets, noirâtres par-dehors, blanches en dedans. Cette plante croît dans les lieux marécageux, elle est propre pour faire passer les urines & le calcul des reins, & pour ouvrir les obstructions. Il y a d'autres espéces d'*œnanthe*.

ŒSYPE, espéce de graisse, connue plus communément sous le nom de *suint*, qui est adhérente à la laine des moutons entre les cuisses & sous la gorge. Ceux qui lavent les laines ont soin de ramasser cette graisse, qui surnage sur l'eau où ils les lavent; & ils la mettent, après l'avoir fait passer par un linge, dans de petits barils dans lesquels les marchands épiciers & droguistes la reçoivent. Le Berry, la Beauce & la Normandie sont les provinces de France qui en fournissent le plus. Elle doit être choisie nouvelle, d'une consistance moyenne, d'un gris de souris, sans saleté, & d'une odeur supportable. L'*œsype* est de quelque utilité en médecine. On la substitue à la laine grasse, qu'on ordonne pour les fluxions de gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de la camomille.

ŒUF, corps que les oiseaux & les poissons, & quelques insectes poussent au-dehors, qui contient leur semence, & qui produit leur semblable, quand il est couvé par ceux-là, ou qu'ils ont reçu par le frai de ceux-ci une espéce de maturité. Les *œufs* dont on se sert naturellement pour multiplier une basse cour, sont les *œufs* de poules ordinaires, ceux de poules d'Inde, d'oies & de cannes. Tous ces *œufs*, hors ceux des poules, ne sont guères d'usage en cuisine. C'est pourquoi on n'en ramasse qu'autant qu'il en faut pour en mettre couver; mais pour les premiers, on ne sçauroit trop en avoir dans une maison: c'est pourquoi on en conserve le plus qu'on peut, soit pour la nourriture, soit pour vendre. Les *œufs* sont de ces denrées qu'on peut garder d'un tems à un autre. Les plus propres sont ceux d'Octobre. On

Digitized by Google

prend du ſon, du ſel, & des ſciures de bois de chêne, ou bien de la paille & des cendres: on y met les *œufs*. On peut encore les mettre dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ou tout ſimplement dans des caiſſes de bois qu'il faut mettre dans un lieu frais en été, & dans un lieu chaud en hiver.

Les *œufs* ſont nourriſſans, & un très-bon aliment. Ils augmentent les ſucs ſéminaux, rectifient les humeurs âcres de la poitrine, ſe digèrent facilement, & ſont bons pour les phthiſiques. Les plus frais ſont les meilleurs & les plus ſains, parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils & exaltés. De plus leurs parties huileuſes & ſalines étant plus étroitement unies l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment. On connoît ſi les *œufs* ſont frais ou non, en les préſentant à une chandelle allumée. Si en regardant à travers, les humeurs paroiſſent claires, tenues & tranſparentes, c'eſt ſigne qu'ils ſont frais, ſi non on peut les juger vieux. Un autre moyen de connoître ſi les *œufs* ſont frais ou non, eſt de les préſenter au feu. Si alors il paroît de l'humidité ſur la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ſont frais, ſi non on peut juger qu'ils ſont vieux. Un *œuf frais* a plus d'humidité qu'un vieux, & ſes humeurs étant plus tenues, percent plus aiſément les pores de ſa coquille. Les *œufs* produiſent de bons effets, s'ils ſont ſuffiſamment cuits; s'ils ne le ſont pas aſſez, ils reſtent glaireux, & ſont de difficile digeſtion; s'ils ſont trop cuits, ils ſont durs & peſants à l'eſtomac, parce que la chaleur en ayant diſſipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laiſſé que les parties les plus groſſieres qui, étant étroitement liées enſemble, font que les *œufs* ſont durs & compactes. Quand les *œufs* ont toutes les conditions néceſſaires, ils conviennent à tous les âges & tous les tempéramens. Le *jaune d'œuf* contient beaucoup de parties huileuſes, & un ſel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuſes & une quantité modérée de phlegme; le *jaune* a les principes plus diviſés & plus exaltés.

On peut mêler les *œufs* avec les légumes, & les légumes alors en ſont moins lourds ſur l'eſtomac. On peut les mêler avec le poiſſon, & le poiſſon en ſera moins phlegmatique & plus nourriſſant. On peut enfin les mêler dans les bouillons & dans les potages, & ſuppléer, en en partie, par ce moyen, aux bouillons & aux potages à la viande. Les meilleures ſortes d'*œufs*, dont on puiſſe manger, ſont les *œufs* à la coque, les *œufs* au miroir, les *œufs* pochés à l'eau, les *œufs* brouillés, les *omelettes* à la crême. Pour les *œufs* au beurre noir, les *œufs* perdus, les *œufs* fricaſſés en tranches, les *œufs* à la neige, au lait, les *œufs* mignons, les *œufs* filés, ils ſont des *œufs* mal-ſains.

Dans les Indes orientales, chez les Malayes on a le ſecret de ſaler les *œufs* ſans caſſer les coquilles, en les faiſant cuire durs, ce qui les rend fort délicats, les conſerve long-tems, & les rend commodes pour être tranſportés en voyage. Si ce ſecret étoit connu en Europe, il y ſeroit d'une grande utilité. Il y a les *œufs* de certains poiſſons de mer, tels que ceux d'eſturgeons, de muges & d'aloſes, qu'on ſale & qu'on fume, & dont on fait un grand commerce.

ŒUF DE VACHE: on donne ce nom à une eſpéce de bézoard qui ſe trouve dans le ventricule de quelques-uns de ces animaux. Le chamois porte auſſi une eſpéce de bézoard, qu'on nomme *œuf de chamois*.

Digitized by Google

Dans les moulins à ſucre ; on nomme *œuf* le bout du pivot du grand tambour, parce qu'il a la figure de la moitié d'un *œuf* d'oie. Cette piéce s'ajoûte au pivot, & y tient par le moyen d'une ouverture barlongue qu'on y fait. Elle eſt de fer, & poſée ſur une platine ou crapaudine de même matiere.

ŒUF DE PAQUE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe, qui eſt d'un rouge enfoncé ; & d'un blanc d'entrée.

ŒUVRE, ſe dit, en général, du travail des artiſans qui mettent en *œuvre* du fer, du bois, du cuivre, &c. Un diamant mis en *œuvre*, eſt celui que le lapidaire a taillé, & à qui il a donné la figure qui lui convient pour en faire une table, un brillant ou une roſe.... *Main-d'œuvre*, dans les manufactures, eſt ce qu'on donne aux ouvriers pour le prix & ſalaire des ouvrages qu'ils ont fabriqués..... *Œuvres blanches* ; ce ſont les ouvrages de fer, qui ſe fabriquent par un des quatre métiers des maîtres taillandiers de Paris ; telles ſont les coignées, béſaiguës, haches, ſerpes, &c. appellées de la ſorte, à cauſe qu'on les blanchit en quelque ſorte, lorſqu'on les paſſe ſur la meule pour les aiguiſer.

OFFE : on appelle ainſi du jonc qui ſe tire d'Alicante en Eſpagne. Les Provençaux s'en ſervent pour faire des filets à prendre du poiſſon.

OFFICES & OFFICIERS, en juriſprudence : *Domat* appelle *office*, un titre donné par lettres du prince, qu'on appelle *proviſions* qui conférent le pouvoir, & impoſent le devoir d'exercer quelques fonctions publiques ; & les *officiers* ſont ceux qui ſont pourvus des *offices*.

OFFICIAL, eſt un juge eccléſiaſtique qui exerce la juriſdiction contentieuſe d'un archevêque ou évêque. Cette dignité étoit inconnue dans les onze premiers ſiécles de l'égliſe. Les évêques commencerent à en inſtituer, lorſque leur méſintelligence avec les archidiacres, les obligea de créer de grands vicaires ; mais ils ne furent établis généralement dans tous les évêchés, que vers le treiziéme ſiécle, dit le pere Thomaſſin, *Diſcipline de l'Egliſe*.

OFFICIERS DE VILLE. On diſtingue, à Paris, deux ſortes d'*officiers de ville*, les grands & les petits. Les grands *officiers* ſont le prévôt des marchands, les échevins, le procureur du roi, le greffier, les conſeillers & le receveur. Les petits *officiers* ſont, les mouleurs de bois, leurs aides, les déchargeurs, les meſureurs, les débâcleurs, & autres perſonnes établies ſur les ports, pour la police & le ſervice du public.

OFFICIERS-PASSEURS-D'EAU ; ce ſont, à Paris, les maîtres bateliers, dont les fonctions conſiſtent à paſſer, d'un rivage à l'autre de la riviere de Seine, les paſſagers qui ſe préſentent, leurs hardes & marchandiſes. Ces *officiers* furent érigés en titre d'offices ſous le regne de Louis XIV, & ſont au nombre de vingt, y compris les deux ſyndics.

OFFRE ; c'eſt le prix qu'on veut donner d'une choſe qu'on veut acheter. On dit, Faire des *offres verbales*, Faire des *offres en juſtice*.

Faire des *offres réelles*, c'eſt exhiber & préſenter juridiquement à quelqu'un ce qui lui eſt dû, ou ce qu'on croit raiſonnable & ſuffiſant pour éteindre une action, & faire ceſſer des pourſuites. On fait des *offres réelles*, 1° pour juſtifier le retard du débiteur à payer une ſomme exigible ; 2° pour arrêter le cours des intérêts d'une créance ; 3° pour s'affranchir d'une peine ſtipulée, ou prononcée par le juge ; 4° pour pouvoir retirer la choſe

Digitized by Google

donnée en nantissement ; 5° pour se mettre à couvert du danger de la diminution ou de la suppression des espéces, ou en transférer le péril en la personne du créancier ; 6° pour obtenir une délibération pleine & entiere.

OFFUSQUER. Les jardiniers disent : Cet arbre *offusque* la vue par la confusion des branches qu'on y a laissées. Un buisson qui *offusque* la vue, est un buisson mal taillé, & qui fait un mauvais effet à la vue.

OIE, oiseau. Voyez *Oye*.

OIGNON ; plante bulbeuse & potagere, dont les feuilles sont fistulaires, étroites, longues d'un pied, âcres au goût. Il s'éleve d'entre ses feuilles une tige nue, droite & ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, grosse vers le milieu, portant, en son sommet, un bouquet de fleurs composées chacune de six feuilles blanches ou purpurines, disposées en rond. Son fruit est presque rond, relevé de trois coins, rempli de semences presque rondes, noirâtres. Sa racine est une bulbe, qui varie en figure, en grosseur & en couleur, ordinairement ronde, quelquefois oblongue, composée de peaux rouges ou blanches, appliquées les unes sur les autres, d'une odeur forte & agréable, d'un goût âcre & piquant, garnie en-dessous de quelques fibres. Cette racine est l'*oignon* dont on se sert dans les cuisines.

Il vient de graine & veut une terre meuble. Cette graine se jette à plein champ, un peu à claire-voie, puis on la couvre de terre avec le rateau ; & au cas qu'on voie que les *oignons* levent trop drus, on les éclaircit, afin que ceux qui restent viennent plus beaux ; & lorsqu'ils ont acquis une belle grosseur, on en foule les montans en frappant dessus avec une planche. C'est pour lors que l'*oignon* devient beau. Selon *Bradeley*, il y a deux espéces d'*oignons* qui exigent l'attention du jardinier, sçavoir l'*oignon* d'Espagne, dont la racine est grosse & fort douce, & l'*oignon* de Strasbourg, qui est plus amer, & se conserve plus long-tems que le premier ; mais la différence de ces deux espéces ne fait aucun changement dans leur culture. Les jardiniers ne connoissent que deux espéces d'*oignons*, les blancs & les rouges ; mais l'auteur de l'*Ecole du potager* en donne de neuf espéces différentes très-distinctes, & que l'on peut prendre pour des variétés. Ce sont l'*oignon rouge rond*, le *pâle*, le *blanc rond*, dont deux espéces, au dire de l'auteur ci-dessus cité ; le *hâtif*, le *tardif*, le *long*, qui est de deux couleurs, rouge & blanc ; l'*oignon* d'Espagne & le petit *oignon* de Florence.

L'*oignon* a ses bonnes & mauvaises qualités. Il fortifie l'estomac, pourvu qu'on en use modérément ; mais il est rempli d'un sel acide volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de tête. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

On fait, en cuisine, des ragoûts d'*oignons*, des sauces aux *oignons* ; des potages de santé aux *oignons* ; au blanc, au roux, en maigre & en gras : on nomme, en jardinage, *oignonnerie* une terre semée d'*oignons*.

OIGNON, se dit aussi des racines des plantes bulbeuses. On dit, un *oignon* de tulipe, un *oignon* de lys, un *oignon* de safran. *Voyez* à l'article de ces fleurs, comme leur *oignon* se cultive.

OIGNONNET, espéce de poire nommée aussi *amiveroux*, & *rai*

Digitized by Google

d'été, qui vient à la mi-été ; elle eſt colorée, ronde, & paſſablement groſſe.

OING, eſpéce de graiſſe, dont on ſe ſert à graiſſer les carroſſes, charrettes, moulins, &c.

OISEAU, animal à deux pieds, couvert de plumes, & qui a deux ailes. On parle en divers endroits de ce Dictionnaire des *oiſeaux*, ſoit domeſtiques, ſoit ſauvages, qui, par leurs plumes & leurs duvets, contribuent à une partie du négoce de différens marchands ; tels ſont les autruches, les cygnes, les oies, les canards, les aigrettes, &c. *Voyez* à leurs articles.

OISEAU, *en terme de maçonnerie*, eſt une eſpéce de demi-auget, compoſé de deux ais ou planches légeres, arrondies par une extrémité, & jointes en équerre par l'autre, dont celle d'en-bas eſt poſée horiſontalement ſur deux morceaux de bois en forme de bras aſſez longs ; & celle d'en-haut eſt attachée à deux autres petits bâtons qui tombent d'aplomb ſur chacun des bras. C'eſt ſur cette petite machine que les jeunes manœuvres, nommés *goujats*, portent ſur leurs épaules le mortier aux maçons, lorſque le ſervice ne ſe peut faire à la pelle.... Les ſculpteurs nomment *oiſeau* & *épervier*, une eſpéce de palette ſur laquelle les ſculpteurs mettent le mortier avec lequel ils travaillent de ſtuc.

OISELER ; c'eſt tendre des filets, préparer des gluaux, ou ſe ſervir de miroir & des trébuchets..... *Oiſeler*, en terme de fauconnerie, c'eſt dreſſer un oiſeau, ſoit pour le poil, ſoit pour la plume. Il n'eſt pas permis à tout le monde d'exercer le métier d'*oiſelerie*. Il n'y a que les maîtres *oiſeliers*, reçus à la table de marbre des eaux & forêts de la ville de Paris, qui puiſſent aller *oiſeler*, & encore dans les tems & ſaiſons portés par les réglemens. Les *oiſeliers*, dans leurs ſtatuts, ſont nommés *oiſeleurs*. Ce ſont ceux qui font les cages, les volieres, les cabanes, ſoit de bois, ſoit de fil de léton ou de fer, pour enfermer les oiſeaux & les faire couver, les trébuchets pour les prendre, & les divers filets qui ſervent à cette innocente & agréable chaſſe. Les *oiſeliers* compoſent, à Paris, une aſſez nombreuſe communauté, & qui n'y eſt pas des moins anciennes. Leurs ſtatuts & réglemens leur ont été donnés de toute antiquité par les officiers des eaux & forêts de Paris ; & ceux qu'ils ont préſentement leur furent délivrés au mois de Mai 1647, par le greffier de cette juriſdiction, comme extraits des anciens regiſtres. Quinze articles compoſent ces réglemens, dont les principaux fixent le tems que les jurés doivent reſter en charge, le nombre des années pour lequel les apprentifs doivent être obligés, & le droit & la différence, & l'ordre des viſites.

OLEP, ou OBEB, ſorte de lin qu'on recueille en Egypte.

OLEUM RHODIUM, ou *Huile de roſe*. Les marchands épiciers-droguiſtes donnent ce nom à une huile blanche & odorante que l'on tire du bois de roſe, par le moyen de la diſtillation. La meilleure vient de Hollande.

OLIBAN : nom qu'on donne à l'encens mâle. Voyez *ce mot*.

OLIVAISON ; c'eſt le tems de la récolte des olives, ſoit pour en tirer l'huile, ſoit pour les confire & les mettre dans la ſaumure.

OLIVE, fruit que portent les oliviers. Les marchands épiciers en diſtinguent de trois ſortes qui diffèrent en bonté & en groſſeur ; ſçavoir les *olives* de Vérone, les *olives* d'Eſpagne, & les *olives* de Provence. La premiere eſpéce, qui ne

Digitized by Google

ſont preſque plus connues, paſſent pour les meilleures. Les ſecondes, d'un verd pâle & d'un goût un peu amer, ſont un peu moins groſſes qu'un œuf de pigeon. Celles de Provence, ſont de diverſes groſſeurs; mais celles que l'on nomme *picholines* ou *petites*, ſont infiniment plus exquiſes que les autres. Il vient encore quantité d'autres *olives* du bas-Languedoc, d'Italie, & ſur-tout de la riviere de Genes. Les *olives* n'ont pas ſur l'arbre le goût & la bonté qu'on leur trouve en les mangeant. Elles ſont alors d'une amertume inſoutenable, qu'ils ne perdent qu'après une leſſive qu'on leur donne après les avoir cueillies. Pour cela, on les ramaſſe long-tems avant leur entiere maturité, & on les fait tremper pendant quelques jours dans de l'eau fraîche, après quoi on les remet dans une autre eau préparée avec de la ſoude, des cendres de noyaux d'*olives* brûlés. On les laiſſe quelque tems repoſer dans cette eau; enſuite on les en tire pour les faire paſſer dans une ſaumure faite d'eau & de ſel, avec laquelle on les met dans ces petits barils, dans quoi on les envoie. Il eſt eſſentiel qu'elles trempent bien toutes dans la ſauſſe, attendu qu'elles noirciſſent & ſe pourriſſent, lorſqu'elles n'y ſont pas. Quand les *olives* ſont tout-à-fait en maturité, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles commencent à rougir, on en tire, par preſſion, une huile fort excellente, dont il ſe fait un très-grand négoce. Voyez *Huile*.

On confit les *olives* tandis qu'elles ſont encore vertes; quelquefois auſſi on en ſale de mûres. On ſe ſert d'*olives confites* pour aſſaiſonner les viandes rôties, ſur-tout le mouton. On les mange auſſi en ſalade; les Italiens les mangent au ſecond ſervice, avec du pain. Elles ſont bonnes pour exciter l'appétit, pour fortifier l'eſtomac, & pour en conſumer l'humidité ſuperflue, qui relâchoit les fibres de cette partie. Les anciens confiſoient les *olives* avec beaucoup de ſoin, & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refuſé. Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus ſimple, puiſqu'ils n'emploient, pour cet effet, que le vinaigre ou le ſel; elles ſont alors agréables au goût, parce que la ſaumure excite une petite fermentation dans les *olives*, par le ſecours de laquelle leurs ſels ſe dégagent un peu des parties terreſtres qui les retenoient, & picotent enſuite avec plus de légéreté & de délicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue. La ſaumure produit encore un autre bon effet dans les *olives*. Elle bouche; par ſes pointes ſalines, les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation conſidérable qui les détruiroit, & les feroit bientôt pourrir. On fait des entrées de poulardes, beccaſſes, perdrix, ſarcelles, canards, & autres gibiers aux *olives*. Pour cet effet, on prend un peu de ciboule, de perſil haché qu'on paſſe avec un peu de beurre & de farine. On y met deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des *olives*, une goutte d'huile d'*olive*, un bouquet de fines herbes. Pour lier la ſauſſe, on y ajoûte de bon coulis, le tout bien aſſaiſonné; on degraiſſe, & l'on ſert les poulardes, perdrix, ſarcelles ou canards cuits à la broche avec cette ſauſſe.

OLIVETTES, ſauſſes perles ou raſades, de la figure d'une *olive*, dont on fait commerce avec les Négres du Sénégal. Elles ſont ordinairement blanches.

OLIVIER, arbre qui porte des

Digitized by Google

olives, commun en quelques provinces, surtout en Provence & en Languedoc; il est assez bas; ses feuilles sont longues, étroites & pointues; ses fleurs blanches, disposées en grappe. Chaque fleur est d'une seule piéce évasée en-haut, & fendue en quatre parties, mais retrécie par le bas en tuyau. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit mou, ordinairement oblong, charnu, plein de suc; c'est l'*olive*. Il faut à l'*olivier* une terre qui lui convienne. Il est bon qu'elle soit un peu grasse, & fort meuble, ou aisée à rendre meuble. Il faut une terre noire; ceci est pour les pays chauds. La terre ainsi choisie & bien labourée, on coupe de dessus les *oliviers* de petites branches bien garnies de boutons à fruits, & grosses comme le pouce; on y fait de petites entailles par le bas, & longues d'un pied; ensuite on prend un cordeau avec lequel on tire des alignemens sur le terrein où l'on veut dresser sa pépiniere: on y fiche les branches à un demi-pied en terre, puis on les laisse ainsi prendre racines. A mesure que ces jeunes plantes croissent, on doit avoir soin de les sarcler & de les serfouir de tems en tems; c'est ce qui s'appelle proprement *planter les oliviers de boutures*. Ces jeunes plants restent cinq ans dans la pépiniere; puis on les transplante après où on le souhaite; mais il faut que ce soit toujours dans des lieux secs & aquatiques. On fait ce travail en automne, ou bien au printems, avant que les *oliviers* poussent. Avant que de planter ces jeunes arbrisseaux dans leurs trous, il faut y brûler de la paille, afin d'ôter un peu d'humidité de la terre. On plante les *oliviers* à trois toises ou trois toises & demie l'un de l'autre. Lorsqu'on transplante les jeunes *oliviers*, il faut les lever en motte, autrement c'est les risquer, & attendre qu'il soient gros comme le bras. Quoique les *oliviers* soient ennemis de l'humidité, il est néanmoins à propos de les arroser pendant la sécheresse; car alors ils ont besoin d'eau pour entretenir l'humeur radicale. On leur donne aussi de tems en tems quelques labours profonds. L'*olivier* ne rapporte que de deux années l'une; & s'il arrivoit que l'ardeur du soleil fût trop âpre, de maniere qu'elle fît crevasser la terre, il faudroit alors couvrir les racines des *oliviers*, crainte que cette grande chaleur n'en altérât les racines. Après la mi-Septembre, on dechausse les *oliviers*; & s'ils sont plantés sur un côteau, on fait des tranchées au-dessus, & de petites rigoles qui conduisent aux pieds des *oliviers* le limon & l'eau qui tomberont des pluies. On ôte tous les ans aux *oliviers* les mauvais jets qui naissent au pied de ces arbres. On les fume, quand on juge qu'ils en ont besoin; c'est du fumier de chevre qu'on emploie pour cela, parce que dans les pays où les *oliviers* sont communs, il y a de grands troupeaux de chevres. On laisse sécher ce fumier, puis on jette par-dessus de la lie d'huile. On mêle bien le tout ensemble, puis on s'en sert. C'est en automne qu'on fume les *oliviers*. La mousse est un mal dangereux pour eux, lorsqu'elle s'y met. Il faut l'ôter, si non les arbres deviennent stériles. On taille les *oliviers* au mois de Février, ou de Mars, ou plus tard, c'est-à-dire, en Avril ou Mai, si c'est dans un climat tempéré. Pour réussir en cette taille, on ôte toutes les branches qui causent de la confusion à l'arbre, celles qui sont séches ou brisées; & lorsque l'*olivier* est sur le retour, & qu'il ne jette que languissamment, on le récepe pour le renouveller.

Digitized by Google

L'*olivier* se greffe en écusson, lorsque la sève est en mouvement. Il n'y a pas plus de mystere à greffer ainsi cet arbre, que d'écussonner un pêcher ou un poirier. Lorsque ces arbres sont greffés, on ne touche point aux jeunes arbres qui auront poussé la premiere année.

Pour gouverner les *oliviers* dans les climats tempérés, il faut les tirer jeunes des lieux où ils croissent. L'*olivier* veut une terre substantielle, bien aisée à rendre meuble, une terre légere & pleine de sels; & pour lui donner une terre qui lui convienne, on prend moitié bonne terre de potager, un quart de terreau, un quart de platras. On mêle le tout bien ensemble, on en emplit les caisses, après avoir mis au fond quatre doigts épais de platras purs, afin de faire écouler plus facilement l'eau des arrosemens; cela fait, on y plante l'*olivier*, & on l'arrose incontinent.

L'*olivier*, dans les climats tempérés, ne veut pas être mouillé bien souvent; il suffit de l'arroser dans les plus grandes chaleurs, ou lorsqu'on voit que la terre où il est planté se dessèche trop, parce qu'il faut toujours de l'humide pour faire agir le suc nourricier dans les plantes, plus à la vérité pour les unes que pour les autres. Lorsque l'*olivier* est ainsi planté, il faut mettre la caisse à l'exposition du midi, car cet arbre ne croît qu'à force qu'il est échauffé par les rayons du soleil. Il craint beaucoup le froid, c'est son ennemi mortel; c'est pourquoi il faut avoir une bonne serre pour l'en garantir pendant l'hiver. Cet arbre ne vient pas bien, en pleine terre, aux environs de Paris. Les feuilles de l'*olivier* cultivé sont astringentes, & son fruit arrête le flux. Les feuilles de l'*olivier sauvage* sont plus froides que celles de l'*olivier* cultivé. Elles sont aussi astringentes, & produisent les mêmes effets, même avec plus de force. Le tronc & les racines de l'*olivier* prennent parfaitement le poli. Les ouvrages de tour & de marqueterie, qu'on en fait, sont très-agréables par la diversité des couleurs des veines & des nœuds qui s'y rencontrent.

OLONE, sorte de toile, propre à faire des voiles de vaisseaux, qui se fabrique en quantité dans plusieurs endroits de la Bretagne.

OLYMPE: les fleuristes nomment ainsi une tulipe mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

OMBELLE, *en terme de botanique*, est une partie qui soutient les fleurs & les semences de quelques plantes qu'on appelle, pour cette raison, *ombelliferes*. L'*ombelle* est composée de plusieurs pédicules ou rayons qui, partant du même centre, sont disposées à-peu-près comme les bâtons d'un parasol ou *ombelle*, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Les fleurs & les semences sont attachées aux extrémités de ces rayons. Les fleurs d'aneth, de carotte, de cerfeuil, d'angélique, de persil, sont des fleurs en *ombelle*, ou en *parasol*. *Robert Morisson*, Ecossois, professeur de botanique à Oxford, a fait un Traité des plantes, dont les fleurs sont en *ombelles*.

OMBRAGE': les jardiniers appellent *arbre ombragé*, celui qui est trop à l'ombre.

OMBRE, espéce de truite, nommée en latin *thymallus*, parce qu'elle a une odeur de thym. Sa chair est délicieuse & facile à digerer, d'un bon suc, & si salutaire, qu'on en permet l'usage, même aux malades. Elle ressemble assez, par sa figure, aux truites ordinaires. Elle habite comme elle dans les

Digitized by Google

eaux pures & nettes ; elle vit des mêmes alimens, mais on l'estime plus que les autres truites, à cause de son bon goût.

OMELETTE, œufs brouillés & fricassés à la poële. Il s'en fait de différentes façons ; des *omelettes* farcies à la suisse ; des *omelettes* de champignons à la crême ; des *omelettes* au jambon ; des *omelettes* de féves vertes, & autres choses à la crême ; des *omelettes* de rognon de veau ; de *omelettes* roulées ; des *omelettes* à la moëlle ; des *omelettes* aux huitres, aux écrevisses, &c. On met des *omelettes* d'œufs dans les tonneaux de vin pour l'éclaircir. Cette méthode est la moins préjudiciable à la santé.

OMISSION, oubli de faire quelque chose ; il se dit, dans le commerce, des articles qu'on oublie de passer en compte. En fait de finance lorsque l'*omission* de recette est frauduleuse, le comptable est condamné à la peine du quadruple.

OMPHACIN, *Huile omphacine*, sorte d'huile que l'on prétend être tirée des olives acerbes ou vertes ; mais il n'est pas possible de tirer de l'huile des olives, avant qu'elles soient en maturité.

ONCE, petit poids qui fait la huitieme partie du marc, ou la seizieme partie d'une livre de Paris. Il y a des endroits où la livre est composée de plus ou moins d'onces. Voyez *Livre*.

L'*once* du poids de marc, ou l'*once* de Paris, se divise en huit gros ou drachmes, le gros en trois deniers ou scrupules, & le denier ou scrupule en vingt-quatre grains. Chaque grain est estimé peser un grain de bled ; l'*once* entiere est composée de cinq cents soixante-seize grains ; une demi-*once* est quatre gros, & un quart d'*once* est deux gros..... Les monnoyeurs & les orfévres divisent l'*once* en vingt estellins, l'estellin en deux mailles, la maille en deux felins, & le felin en sept grains, ou un cinquieme de grain. Les marchandises & choses précieuses se vendent à l'*once*, comme l'or, l'argent, la soie, &c. Les *perles à l'once* sont celles qui sont si menues, qu'elles ne peuvent être comptées : on les appelle *semences de perles*..... Les *cotons d'once* sont de certains cotons filés que l'on tire de Damas : ils sont d'une qualité supérieure à tous les autres cotons.

ONCE, monnoie autrefois imaginaire, ou de compte, mais présentement réelle, dont on se sert en Sicile, particuliérement à Messine & à Palerme, pour évaluer les charges, & pour tenir les écritures dans les villes de commerce. L'*once* vaut trente tarins, ou soixante carlins, ou six cents grains. Le tarin vaut vingt grains, & le grain six piccolis.

ONCE, *Pierre d'once*, c'est une espéce d'ambre jaune ou karabé, qui a presque les mêmes vertus que le véritable *succinum*, & auquel on attribue la vertu ou la propriété de rompre la pierre dans la vessie.

ONDAIN, droit particulier, qui appartient au roi dans la ville de Meaux. Le roi jouit de tout le foin qui croît sur les deux rives du Brasset, jusqu'à la portée des trois faulx de chaque côté ; & on a donné le nom d'*ondain*, à cette partie du domaine.

ONDE, mouvement de l'eau qui s'éleve, & qui s'abbaisse ou par le vent, ou par quelque chose qui l'agite. C'est à l'imitation des *ondes*, légérement agitées, que les ouvriers ont donné à divers de leurs ouvrages ou étoffes des figures qu'ils nomment des *ondes*. Cette façon se donne par le moyen de la calandre, dont les rouleaux gravés, ap-

Digitized by Google

puyant inégalement sur les étoffes de laine ou de soie, s'impriment plus ou moins, suivant qu'il la presse avec plus ou moins d'effort. Les petites étoffes de soie, de laine & fil, dont les façons sont *ondées*, & qui se font à Amiens, doivent avoir vingt aunes & un quart, à vingt aunes & demie de longueur.

ONDE'E : les fleuristes donnent ce nom à une tulipe admirable, principalement à cause des feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets toutes bien goudronnées, & environnées d'une bande aussi blanche que des lys. Sa fleur est toute blanche.

ONGLE, maladie des oiseaux de proie ; c'est une taie qui leur croît dans l'œil ; cela leur est causé par quelque rhume ou de ce que le chaperon les serre trop.

ONGLE, ou ONGLET, chez les botanistes & les fleuristes, signifie une espéce de tache différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs. Cette tache a la figure d'un *ongle*, & se trouve à la naissance de ces feuilles, ainsi qu'on le voit en la rose, en la fleur des pavots, & en plusieurs autres. Quand on prépare les médicamens, on retranche les *ongles* des fleurs qui y entrent.

ONGLE-ODORIFERANT, espéce de petit coquillage, de quelqu'usage en médecine. Voyez *Unguis-Odoratus*.

ONGUENT, composition dont on se sert pour faire des emplâtres. Il y en a de plusieurs sortes. Voyez, pour les différentes plaies où il en faut, le *Dictionnaire de santé*. Nous allons seulement donner la composition des principaux *onguents* propres pour les plaies des chevaux.

Pour l'*onguent* propre à attirer à matiere les *glandes* causées par la gourme, on a de la cire neuve qu'on coupe par petits morceaux : on y ajoûte du suif de mouton, de la résine & de la poix noire, de chacun une demi-livre. On met le tout dans un grand pot : on y mêle cinq livres d'huile d'olive : on la fait chauffer sur un bon feu ; puis on la jette parmi les autres drogues : on fait fondre le tout, & on le passe à l'étamine ; on ajoûte ensuite à cette colature une livre de térébenthine : on remue jusqu'à ce que tout soit froid, & on s'en sert après.

L'*onguent*, pour résoudre une glande, se fait avec une demi-livre de lin, battue, reduite en farine frite, qu'on délaie avec une pinte de bon vinaigre, dont on fait une bouillie qu'on fait cuire à petit feu. Lorsqu'elle s'épaissit, on y met six onces d'huile de lys : on mêle le tout ensemble, & on s'en sert pour les glandes qui proviennent de la morve.

L'*onguent* pour l'effort d'épaule, coup de pied, ou autre mal à cette partie, se fait avec de l'*onguent rosat*, du populéum sans addition du verd-de-gris, de l'althæa & du miel, de chacun une demi-livre : on mêle le tout à froid, & on le garde dans un pot bien couvert pour s'en servir dans le besoin.

Pour faire de l'*onguent* pour les enflures & contusions avec chaleur, & même pour ôter l'inflammation de tous les endroits du corps, on met dans une phiole à long col, une livre d'huile de lin, claire, & quatre onces de fleurs de soufre. On met le matras sur un feu de sable à médiocre chaleur, & on l'augmente : une heure après, on continue la même chaleur, jusqu'à ce que les fleurs soient toutes dissoutes ; pendant cette opération, avant que l'huile de lin se refroidisse, on fait fondre, dans un bassin à part, une

Digitized by Google

livre de ſain-doux, deux onces & demie de cire blanche ; le tout étant fondu ſans bouillir, on mêle l'huile de lin, on ôte le tout du feu, on remue la compoſition avec une racine d'orcanette, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, & on ſe ſert de cet *onguent*.

Pour les javarts encornés, on fait fondre, dans un pot, une demi-livre de ſain-doux. Lorſqu'il eſt tout chaud, on y ajoute un quarteron de beurre frais, autant d'huile d'hypéricum, trois onces d'huile de laurier : on l'ôte du feu, & on ajoûte une demi-livre de térébenthine commune, quatre onces de populéum, & autant de couperoſe blanche. Quand tout eſt à moitié froid, on y mêle deux onces de borax pulvériſé ſubtilement, trois onces de verd-de-gris, en poudre fine, & deux onces de réagal auſſi en poudre. On remue le tout, & on s'en ſert à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les *furets*, *molettes*, *veſſigoux*, *loupes*, & autres groſſeurs, on va, au mois de Mai, ou ſur la fin d'Avril, chercher dans les prés des grillots qui ſont de petites bêtes qu'on trouve aux pieds des baſſinets. Il en faut deux ou trois cents, les mettre tous vivans dans un pot avec une demi-livre de vieux oing. On mêle le tout, & on bouche bien exactement le pot pour les laiſſer mourir, puis on broie bien les inſectes avec de la graiſſe, & l'*onguent* eſt fait.

L'*onguent* pour deſſécher les plaies ſur la couronne, ſe fait avec un charbon de feu, rouge & ardent, qu'on pile dans un mortier avec ſuffiſamment de ſel ; étant pilé, on mêle le tout, en y verſant peu-à-peu de l'huile d'olive, & remuant avec le pilon pour en faire comme un liniment qu'on applique à froid ſur la filaſſe.

L'*onguent* pour les enclouëures, clous de rue ou chicots, ſe fait dans un pot ſur un petit feu, en y mettant une once de gomme de pin concaſſée, autant de gomme élémi en poudre. On fait fondre le tout lentement, en remuant ; étant fondu, on y ajoûte neuf onces de cire jaune concaſſée. On laiſſe fondre & incorporer le tout, puis on y ajoûte trois onces de térébenthine de Veniſe. Il faut que le tout ſoit bien mêlé. On le tire de deſſus le feu, & on y joint une once de ſang de dragon en larmes ; deux onces d'ariſtoloche ronde, très-fine en poudre ; on remue cette compoſition, juſqu'à ce qu'elle ſoit à demi-froide. On la verſe alors ſur une table frottée d'huile d'amandes douces ou d'olives ; & s'étant auſſi frotté les mains d'huile, on forme des rouleaux de cet onguent. On les enveloppe dans du papier, & on les ſerre pour ſervir au beſoin.

L'*onguent* pour les bleimes, ſe fait avec une livre d'olive, une demi-livre de ſucre, une pinte de gros vin rouge, des feuilles de romarin, des feuilles d'orties griéches, de chacun quatre onces, le tout dans un pot de terre vetniſſé, dont la moitié ſera vuide, couvert de ſon couvercle. On en bouche bien les jointures avec de la pâte. On fait bouillir la compoſition à petit feu de charbon, pendant ſix heures ; on la laiſſe enſuite refroidir à demi ; on la coule à travers un linge ; on y ajoûte ſix onces de cire neuve, coupée par morceaux, & on la laiſſe refroidir pour s'en ſervir. Cet *onguent* eſt auſſi bon pour les enclouëures & cloux de rue.

L'*onguent*, pour reſſerrer les plaies qui proviennent de la matiere qui a percé, ſe fait dans un pot net vetniſſé, où l'on met un demi-ſetier d'eau-de-vie & une pinte de miel ; On fait cuire le tou

Digitized by Google

à fort petit feu, en remuant avec une ſpatule, juſqu'à ſe que le miel ſoit bien pénétré de la chaleur & de l'eau-de-vie incorporée avec le miel. Cela fait, on y ajoûte verd-de-gris, noix de galle, & borax de Veniſe, de chacun deux onces, paſſés par le tamis fin, & deux onces de couperoſe pilée; on remue bien le tout, & on le fait cuire à feu médiocre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé; enſuite on le laiſſe refroidir, & on s'en ſert. Ce *onguent* s'applique à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les plaies des chevaux, on prend des feuilles vertes d'ariſtolcche longue, de véronique, de ſauge, de chacune, une poignée & demie, une poignée de ſarriette, racines de guimauve, & grande conſoude ſéchée à l'ombre, une once de chacune. On coupe ſes racines fort menues, puis on les met dans un poëlon avec une chopine de crême de lait: on les fait cuire un quart d'heure, on ajoûte enſuite ſes feuilles coupées menu, on cuit le tout, tant qu'il ne demeure plus dans la poële que le pur beurre que la crême aura produit en cuiſant. On fait alors couler ce beurre dans un pot: on remet dans le poëlon un quarteron de lard gras, coupé par tranches, avec les herbes & racines qu'on y a laiſſées. Le tout étant cuit & bien fondu, on coule encore le lard dans le pot où on a coulé le beurre: on prend enſuite deux onces d'huile d'olive, on les met dans la poële avec les herbes, on fait encore cuire le tout un demi-quart d'heure, puis on le coule dans le pot où on a mis le beurre & le lard fondu; & après l'avoir coulé, on preſſe bien les herbes & racines pour en exprimer tout le ſuc; & pendant que le tout eſt chaud, on y met une once de goudron fondu, une once & demie d'alun brûlé: on mêle bien le tout, & on le remue juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Pour ſe ſervir de cet *onguent*, on en fait fondre dans une cuiller, & avec un pinceau on en frotte la plaie.

L'*onguent*, pour attirer à maturité une tumeur qui eſt ſur le garot, ſe fait avec cumin en poudre, farine de lin, autant de l'un que de l'autre: on les fait cuire avec lait de vache: on y ajoûte de la fiente de pigeon en poudre à diſcretion, plus que moins, & on fait un cataplaſme.

L'*onguent* pour guérir les plaies, quelque profondes qu'elles ſoient ſur le rognon, ſe fait avec du ſaindoux, de l'huile d'olive, de chacun une livre; on les met dans un baſſin, & on laiſſe fondre le ſaindoux juſqu'à ce qu'il bouille; enſuite on met deux poignées de racines de ſalſe-pareille fraîche, concaſſée, & coupée menu: on fait cuire le tout pendant une demi-heure: on l'exprime à travers un linge: on ajoûte à la colature une livre de térébenthine commune: on remet le tout ſur un petit feu; & quand il commence à ſe bien mêler, on y ajoûte quatre onces de verd de-gris en poudre. On le fait cuire à feu lent en remuant, puis on l'ôte du feu, & on y mêle deux onces de borax pilé, ſix onces de chaux vive en poudre: on remue le tout juſqu'à ce qu'il ſoit froid, & on s'en ſert.

On fait l'*onguent anodyn* pour les chevaux forfaits, avec populéum, althæa, *onguent roſat*, de chacun deux onces: on mêle le tout à froid, & on s'en ſert.

L'*onguent*, pour réſoudre les groſſeurs & enflures, ſe fait avec une livre de graiſſe de chapon ou d'autre volaille, à ſon défaut, du ſaindoux: on la fait fondre: on la paſſe au travers un linge: on prend autant de miel commun, trois livres

Digitized by Google

de feuilles de rhue : on la pile dans un mortier de marbre, & on incorpore, avec le pilon, le miel & la graiſſe. Le tout étant bien pilé, on prend un baſſin, on y met une chopine de jus de choux verts, & la premiere compoſition. On fait bouillir le tout à feu lent : on le remue ſans ceſſe pendant une demi-heure : on le coule à travers un linge : on remet la colature dans un poëlon : on remet encore deux livres de rhue : on laiſſe encore bouillir le tout juſqu'à ce que la rhue ſoit ſéche : on coule & on met la colature dans un pot neuf. On laiſſe refroidir cette compoſition qui ſera verte. On mêle parmi à froid, cinnabre, ſel ammoniac, gomme ammoniac en poudre fine, de chacun quatre onces, & une livre de ſavon noir. On mêle le tout, & on le garde pour s'en ſervir au beſoin.

L'*onguent* pour les eaux des jambes des chevaux, pour les plaies ſordides & pour la gale, ſe fait avec deux livres de miel qu'on met dans un pot bien net avec quatre onces de verd-de-gris en poudre, deux onces d'alun brûlé, autant de borax en poudre, & quatre onces de couperoſe blanche. On fait cuire le tout ſur un feu clair, remuant juſqu'à ce qu'il ſoit lié, & on le laiſſe refroidir, puis on ajoûte à la compoſition, deux onces d'eau-forte. On garde cet *onguent*, qu'on remue tous les jours, ſix jours de ſuite.

L'*onguent*, pour les porreaux des chevaux, ſe fait avec trois onces de vitriol en poudre, & une once d'arſenic auſſi pulvériſé. On met le pot ſur un feu de charbon : on le laiſſe cuire juſqu'à ce qu'il ſoit rougeâtre, & on le remue toujours, prenant garde à la fumée qui eſt dangereuſe. Enſuite on l'ôte du feu, & on le laiſſe refroidir ; étant froid, on pile la matiere, & on en prend quatre onces qu'on mêle avec cinq onces d'*album Rhaſis* : on incorpore bien le tout, & on en frotte à froid les porreaux.

ONIX, pierre précieuſe, preſqu'opaque, blanchâtre, marquée de teintures de différentes couleurs, placées exactement les unes ſur les autres, & très-faciles à diſtinguer. L'*onix* naît dans les Indes orientales & occidentales, dans l'Arabie, l'Arménie, l'Eſpagne, l'Italie & la Bohême.

ONZE, nombre impair, compoſé d'une dixaine & d'une unité. En chiffre arabe, *onze* s'écrit de cette maniere (11) ; en chiffre romain, ainſi (XI) ; en chiffre françois de compte ou de finance de la ſorte, (xj).... *Onzieme* ſe dit d'une partie d'un tout diviſé en *onze* portions égales.

OORT-DANOIS ; c'eſt une monnoie d'argent de Danemarck, qui vaut un marc $\frac{1}{2}$ Danois, & environ 25 ſ. de France.

OPALE, pierre précieuſe de diverſes couleurs. On y voit le bleu, le pourpre, le verd, le jaune, le rouge, quelquefois le noir, le blanc & la couleur de lait. Si l'on caſſe la pierre, toutes ces couleurs diſparoiſſent ; ce qui fait croire qu'elles ne naiſſent que de la réflexion d'une ou deux couleurs ſimples, comme il arrive dans le priſme. Cette diverſité de couleurs, qui paroît raſſembler toutes celles des autres pierres précieuſes, lui fait diſputer le prix au ſaphir & au rubis ; mais les jouailliers connoiſſeurs ne lui donnent rang, qu'après ces deux pierres précieuſes. Il y a l'*opale* orientale, & l'*opale* occidentale. La premiere a la préférence ſur l'autre. Le girafol eſt une fauſſe *opale* : on met auſſi, de ce nombre, la pierre précieuſe nommée *œil de chat*. L'*opale* eſt ſi molle, qu'au

Digitized by Google

poliment, elle ne peut soutenir l'étain ni le plomb. On est obligé de la polir avec le tripoli; elle ne peut être contrefaite, à cause de la diversité de ses couleurs que l'art ne peut imiter.

OPAQUE: les *corps opaques* sont ceux qui ne transmettent pas la lumiere. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Diaphane*.

OPHITE, marbre verdâtre & obscur, varié de diverses couleurs, & dont on se sert en Allemagne pour faire toutes sortes de vases. On lui donne le nom de *pierre serpentine*.

OPIUM, suc qu'on tire de la tête des pavots; c'est de la tête du *pavot noir* que l'on tire l'*opium*. Quand ce suc en sort par l'incision qu'on y fait, il garde son nom d'*opium*; quand c'est par expression, il prend celui de *meconium*. L'*opium* est préférable, à toutes sortes d'égards, au *meconium*; il est rare qu'on en voie en France. Les Turcs en font grand usage, le nomment *amphiam*, & ne permettent pas qu'on le transporte; ils le gardent pour eux. C'est le *meconium* que nos marchands droguistes-épiciers vendent ordinairement pour *opium*. Il leur vient du Levant, particuliérement du Caire, par la voie de Marseille; encore n'est-il pas bien parfait, ni bien pur. Les Levantins pour avoir plûtôt fait, & pour multiplier leur suc, le tirent également des têtes & des feuilles des pavots par expression, & ensuite le réduisent en consistance d'extrait par le moyen du feu. Cette drogue, ainsi mal préparée, se reçoit en masses noirâtres, enveloppée dans des feuilles de pavots même, de-là vient que l'on donne l'*opium* à si bon marché en France. Il faut choisir le *meconium*, ou pour parler avec le vulgaire l'*opium* le plus sec, le plus uni & le plus noirâtre que l'on pourra, d'une odeur, pour ainsi dire, assoupissante, & qu'il ne soit ni grumeleux ni adhérent, ni tout en une masse. L'*opium* préparé se nomme *laudanum*. Il y en a de simple qui s'extrait par le moyen de l'eau de pluie & de l'esprit-de-vin, & il y en a de composé qu'on appelle *laudanum opiatum* où il entre bien des ingrédiens. L'*opium* & le *laudanum simple* sont deux drogues, dont il est dangereux d'user sans le conseil d'habiles médecins. On se sert quelquefois des têtes des pavots noirs & blancs qui croissent en quelques endroits des environs de Paris, pour en exprimer un suc, approchant de l'*opium* du Levant, mais qui n'agit pas avec tant de force. On l'appelle *diacodium simple*. Il se fait une très-grande consommation & un commerce considérable d'*opium* dans tout le Levant.

OPO-BALSAMUM, suc, gomme ou résine qui coulent de l'arbre que les Latins nomment *balsamum*, & les François *baume*. On nomme ce suc *baume du Levant*, pour le distinguer de plusieurs autres *baumes*. Voyez *Baume*.

OPOPANAX, suc gommeux & résineux, qu'on tire par incision d'une plante qui croît dans la Béotie & la Macédoine, &c. d'où elle est apportée en France, par la voie de Marseille. La racine de cette plante est blanche, couverte d'une écorce épaisse & d'un goût un peu amer. La tige est assez haute, & chargée d'une espéce de coton. Ses feuilles, presque semblables à celles du figuier pour la figure, en ont aussi l'âpreté. Ses fleurs jaunes viennent tout à la cime de la plante, & forment des ombelles, comme celles de l'aneth. Le fruit que produit la tige est bon à manger; celui des branches ne vaut rien. La graine est d'une odeur forte, & d'un goût âcre & brûlant.

La

Digitized by Google

La gomme que donne la racine de cette plante, par le moyen de l'incision qu'on y fait, eſt blanche, tant qu'elle eſt liquide; mais elle prend un beau jaune doré, à meſure qu'elle ſe ſèche & ſe durcit. Les Marſeillois en envoient, à Paris, de trois ſortes; celui en larmes, celui en maſſe, & l'*opopanax* contrefait. L'*opopanax* en larmes eſt le plus excellent. Il doit être en larmes blanches au dedans, & dorées au dehors, d'une odeur forte, d'un goût amer & peu agréable, bien ſec; celui en maſſe eſt plus plein de larmes, & approche du premier pour la couleur & pour l'odeur. Pour le troiſieme, c'eſt un *opopanax* ſophiſtiqué. L'*opopanax* eſt d'une odeur ſi violente, quand il eſt nouveau, qu'il eſt dangereux d'en ouvrir alors les caiſſes; mais cette odeur diminue avec le tems. Cette gomme a preſque les mêmes vertus que le ſagapénum, pour la guériſon des plaies; ce qui fait qu'il entre dans la compoſition de l'onguent divin avec le *galbanum*, l'*ammoniac* & le *bdellium*.

OQUE, OCOS, ou OCQUA, poids de Turquie, dont on ſe ſert dans la plûpart des Echelles du Levant.

OR, métal jaune, le plus peſant, le plus ductile, le plus brillant, le plus pur, enfin le premier & le plus précieux de tous les métaux. Toutes les parties du monde connues, produiſent de l'*or*, mais avec beaucoup de différence pour l'abondance & pour la pureté. L'Europe ſi riche en autres choſes, eſt la moins féconde en *or*. L'Amérique eſt celle qui en fournit davantage, ſur-tout les mines du Pérou & du Chili. L'Aſie en produit moins, mais il eſt eſtimé le plus fin. Ordinairement l'*or* ſe tire des mines. On en trouve auſſi dans les ſables de quelques rivieres & de quelques torrens. Ce dernier s'appelle *or en poudre*, *poudre d'or* ou *paillettes*. Il y a une troiſieme eſpèce d'*or* qu'on ne trouve guères que dans les coulées des montagnes du Chili. On le ſépare de la terre, par le moyen du lavage; & l'on nomme les lieux où il ſe trouve *lavaderos*. Il y a de ces *lavaderos* dans toutes les coulées du Chili. Le plus riche de tous eſt celui qui eſt à douze lieues de la Conception, port & ville de la mer du ſud. La Thuringe, & quelques endroits le long du Rhin, ſont les ſeuls, en Europe, où l'on recueille de l'*or* de cette maniere... L'*or* des mines eſt de deux ſortes, l'un en grains, ou en morceaux de diverſes formes & de différentes peſanteurs; l'autre ſorte d'*or* eſt en pierre, & c'eſt ce qu'on appelle proprement la *mine*, ou *minerai*. Pour en tirer l'*or*, on la caſſe & on la pile d'abord avec des maillocheſ; puis on la porte aux moulins pour la réduire en poudre fort déliée, & enfin on la paſſe à travers de certains tamis de cuivre qui ne ſont pas moins fins que des tamis de ſoie. Cette poudre, ainſi préparée, eſt miſe dans des auges de bois, avec une quantité proportionnée de vif-argent & d'eau, y eſt pétrie au ſoleil, pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi l'eau & la terre, ayant été évacuées des auges, par le moyen d'autres eaux chaudes qu'on fait couler par dedans, il n'y reſte plus qu'une maſſe compoſée de tout le vif-argent & de tout l'*or* qui étoit dans la mine, & qu'on ſépare encore l'un de l'autre, par le moyen du feu & des grands alambics. L'*or* en cet état s'appelle *or vierge*, auſſi-bien que celui qui ſe trouve en grains dans les mines, & qu'on recueille en poudre dans les torrens & dans les rivieres, c'eſt-à-dire, celui qui n'a point paſſé par le feu. Pour l'ordinaire, on le fond dans de grands creuſets,

& on le réduit en lingots ou en plaques, qui ſont preſque toujours du poids de huit ou dix marcs, & ſur leſquelles le titre eſt marqué par carat & grain fin. De toutes les mines métalliques, les *mines d'or* ſont les plus inégales, &, pour ainſi dire, les plus capricieuſes. La même veine qui eſt riche d'abord, la devient ſouvent bien moins en la ſuivant; & au contraire, une veine médiocre, en ſon commencement, augmente en richeſſe dans la ſuite. L'*or*, dans les mines d'Eſpagne, ſe peſe par caſtillan; le caſtillan eſt la centieme partie d'une livre, poids d'Eſpagne, & ſix tomines ſont un caſtillan; de ſorte que ſix caſtillans & deux tomines font une once; mais il faut remarquer qu'il y a ſix & un tiers pour cent de moins, au poids d'Eſpagne, qu'au poids de marc de France. On partage les degrés de l'*or* en vingt-quatre carats, aux Indes & en Eſpagne, de même qu'en France. La poudre d'*or* de Guinée & du Sénégal, eſt ordinairement au titre de vingt-un carats, trois quarts de carat, & même au-deſſus de vingt-deux carats, lorſqu'elle eſt pure & ſans mélange: on dit, *pure & ſans mélange*, parce qu'il arrive quelquefois que les Négres la chargent de poudre de léton ou de poudre d'émeril qui ſont approchantes de la couleur d'*or*. On n'achette cette poudre que ſur le pied de l'eſſai. En France, l'*or* ſe peſe & ſe vend au marc, qui eſt de huit onces. Son titre, c'eſt-à-dire, ſa pureté, ſe peſe par carats. Le plus fin eſt à vingt-quatre carats un ſeizieme, ou un trente-deuxieme de carat moins. Les affineurs prétendent qu'ils ne peuvent le pouſſer plus loin, parce qu'il y reſte toujours quelque légere impureté. L'*or* au-deſſous de dix-ſept carats, perd ſon nom & ſa qualité d'*or*, il n'eſt plus qu'argent tenant *or*, s'il eſt allié ſur le blanc, ou cuivre tenant *or*, s'il paroît rouge. On affine l'*or* de trois manieres différentes; la premiere, avec l'*antimoine*; la ſeconde, avec le *ſublimé*; la troiſieme, avec l'*eau-forte*, qu'on appelle *départ d'or*. Il y a encore quelques autres manieres, telles que celles qu'on nomme à la *coupelle*. L'*or* s'eſſaie avec la pierre de touche; & l'on juge, à-peu-près, de ſon titre, par ſa couleur, ſur-tout en la comparant avec celle qu'impriment ſur la pierre certains morceaux d'*or*, appellés *touchaux*, dont le titre a été auparavant fixé. L'eſſai au feu eſt néanmoins le plus ſûr. La proportion du poids de l'*or* à celui de l'argent, eſt de onze à vingt, & la proportion de leur valeur eſt que celle de l'*or* eſt environ quatorze fois celle de l'argent. Le prix de ces deux riches métaux, qui, dans tous les états, dépend de la volonté du prince, eſt trop incertain pour vouloir ici en fixer quelque choſe.

On donne à l'*or* différentes préparations pour être employé dans les manufactures; voici les principales. *Or trait*, qu'on appelle auſſi *fil d'or*, eſt un lingot d'argent de forme cylindrique ſuperficiellement doré au feu, que les tireurs d'*or* ont fait paſſer ſucceſſivement par une infinité de pertuis, ou trous de filiere, très-ronds, toujours en diminuant de groſſeur, & qu'ils ont réduit, par ce moyen, à n'être pas plus gros qu'un cheveu, ſans rien perdre de ſa dorure. L'*or trait* de Lyon, après celui de Paris, eſt le plus eſtimé.... L'*or en lame*, eſt de l'*or trait* qu'on a écaché ou applati, entre deux rouleaux d'acier poli pour le mettre en état d'être filé ſur la ſoie, ou pour être employé tout plat, ſans être filé, dans la compoſition de quelques étoffes, broderies, dentelles, & autres ſemblables ouvrages qu'on veut rendre

Digitized by Google

plus riche ou plus brillant. On lui donne auſſi le nom d'*or battu*.... *Or filé*, ou *filé d'or*, eſt de l'*or en lame*, dont on a couvert un très-long brin de ſoie, en le tortillant deſſus, par le moyen d'un rouet, & de quelques rochets, ou bobines paſſées dans de menues broches de fer. Il y a de l'*or trait faux*, de l'*or* en lame faux, & de l'*or* filé faux. Les différentes manieres de tirer l'*or* & l'argent, tant fin que faux, deſtiné à être employé en diverſes ſortes de manufactures, ſoit en trait, en lame ou en filé, ſont curieuſes & utiles; mais l'abondance des matieres que nous avons à traiter dans ce Dictionnaire, ne nous permet pas d'en donner ici le détail. Voyez le *Manuel hiſtorique, politique & géographique des négocians*, ou le *Dictionnaire de commerce*.... *Or en feuille*, ou *or battu*; c'eſt de l'*or* que les batteurs d'*or* ont réduit en feuilles ſi minces & ſi déliées, qu'il eſt ſurprenant que l'induſtrie & la patience des ouvriers puiſſe aller juſque-là.... L'*or en coquille*, ſe fait de rognures de feuilles d'*or*, même de feuilles en poudre impalpable, & broyées ſur un marbre avec du miel, dont on fait une très-petite portion dans le fond d'une coquille où elle reſte attachée. On l'emploie avec l'eau gommée en différens ouvrages, mais particuliérement pour la mignature. On fait de l'*or faux en coquille*, avec du léton ou cuivre jaune, à-peu-près préparé comme le fin. Le meilleur vient d'Allemagne, & c'eſt l'ouvrage des batteurs d'or..... *Or monnoyé*, c'eſt de l'*or* qu'on a mis en flaons, ou morceaux ronds & plats qu'on a enſuite frappés ſous le balancier ou au marteau, par l'ordre du prince, marqués de ſon image, ou des armes de l'état, dans lequel les piéces ont été fabriquées. Le prix n'en eſt point fixé, & il augmente ou baiſſe, ſuivant la volonté du ſouverain, & les beſoins de ſes états & de ſes peuples. L'*or ducat*, de tous les *ors monnoyés*, eſt eſtimé le meilleur, parce qu'il y a plus de fin, & moins d'alliage ou de remede, pour parler terme de monnoie, que dans les autres. Pluſieurs ordonnances de nos rois défendent, ſous peine de confiſcation, même de punition corporelle, d'acheter de l'*or monnoyé*, ſoit du coin de France, ou autre, pour le *fondre*, *difformer*, *reſſouder*, ou *recharger*.... *Or bruni*, c'eſt de l'*or* poli ou liſſé avec le bruniſſoir, ſi c'eſt de l'*or* ouvré; ou de la dorure ſur métal, ou avec une dent de loup, ſi c'eſt de la dorure ſur détrempe.... *Or mat*, c'eſt de l'*or* qui n'a point été poli avec le bruniſſoir.... L'*or verd* eſt de l'*or en feuille* que les doreurs appliquent ſur l'aſſiette, après l'avoir brunie. Cet *or* eſt moins brillant que *l'or bruni*, mais il a beaucoup plus d'éclat que *l'or mat*. On s'en ſert ordinairement pour dorer les viſages, les mains & les autres parties nues des figures dorées en détrempe.... L'*or couleur* eſt une couleur graſſe & gluante, dont les doreurs ſe ſervent pour appliquer leurs feuilles d'*or battu* qu'ils veulent employer à l'huile.... L'*or d'eſſai* eſt celui qui a paſſé par l'eſſai; il eſt très-fin & approche de vingt-quatre carats..... L'*or en chaux*, ou *or moulu*, eſt l'*or* bien épuré, prêt à fondre dans le creuſet que l'on retire à l'inſtant du feu, & que l'on fait refroidir; c'eſt de cet *or*, dont on ſe ſert pour faire le vermeil doré.... L'*or en pâte*, c'eſt l'*or* prêt à fondre dans le creuſet.... On appelle *or en bain*, celui qui eſt entiérement fondu dans le creuſet.... L'*or bas*, ou *bas or*, eſt l'*or* au-deſſous du titre des eſpéces juſqu'à douze carats; lorſqu'il eſt plus bas, on l'appelle

Digitized by Google

billon d'or.... Le *million d'or* eſt la même choſe que trois millions de livres tournois ; & la *tonne d'or* eſt la maniere de compter des Hollandois, qui vaut cent mille florins.... *Or ſol* : on ſe ſert quelquefois de ce terme, pour calculer les monnoles de France dans les remiſes qu'on fait dans les pays étrangers ; c'eſt l'écu de trois livres..... L'*or faux*, c'eſt la roſette qu'on forme en lingot, par le moyen de la forge qu'on argente enſuite, & qu'enfin on dore de la même façon que les lingots d'argent fin, comme on l'a dit ci deſſus..... Dans le royaume de Pégu, l'*or* qui eſt au plus haut titre, comme qui diroit, en France, à vingt-quatre carats, eſt appellé *or novellan*.

ORANGE, fruit rond, de couleur jaune, odorant, qui croît ſur un arbre appellé *oranger*. Il eſt couvert d'une écorce peu épaiſſe, & diviſé en pluſieurs loges remplies d'une ſubſtance veſiculeuſe & pleine de ſuc, dans laquelle ſe trouvent quelques ſemences. Il y a des *oranges douces* & des *oranges ameres*. C'eſt aux Portugais que nous ſommes redevables d'un ſi excellent fruit ; c'eſt pour cela qu'on les appelle auſſi *oranges de Portugal* ; mais les Portugais n'en ont que d'une eſpéce. Il y en a, à la Chine, de pluſieurs ſortes. Celles qu'on eſtime le plus, & qu'on envoie par rareté, ne ſont pas plus groſſes qu'une boule de billard ; la peau en eſt d'un jaune tirant ſur le rouge fin, unie & extrêmement douce. Nice, la Cioutat, Grace, les iſles d'Hieres, Genes, le Portugal, même la Chine, ſont les lieux d'où l'on tire ordinairement les *oranges* qui ſe conſomment en France. Cependant la plus grande partie vient préſentement de Provence. On ſe ſert des *oranges* douces & ameres dans les alimens. On choiſit les unes & les autres nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince. L'*écorce d'orange amere* ſert beaucoup dans les alimens & en médecine. On la confit, ainſi que celle d'*orange douce* ; on en fait auſſi des zeſtes ; elle eſt ſtomacale, elle rejouit le cerveau, ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appétit. Leur jus rafraîchit, humecte, fortifie le cœur ; mais il en faut uſer ſobrement, ſans quoi il peut incommoder l'eſtomac & la poitrine, en les picotant un peu trop rudement. L'écorce d'*orange amere* échauffe beaucoup, jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en ſert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil. L'écorce de l'*orange douce* abonde moins en ces principes. Les écorces d'*oranges douces & ameres* conviennent en tout tems & à toutes ſortes d'âge, aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible, & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique. Pour les ſucs de ces fruits, ils ſont excellens, dans les tems chauds, aux perſonnes bilieuſes, & à ceux dont les humeurs ſont âcres & agitées. On exprime le ſuc de l'*orange amere* ; on le mêle avec du ſucre & de l'eau, & on en fait une boiſſon fort agréable, qui peut être donnée aux fébricitans, dans le chaud de la fiévre. On fait des compôtes d'*orange*, des eaux d'*orange*, &c. La *fleur d'orange* eſt employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entiere, ou l'on en fait des pâtes & des conſerves. On en tire, par diſtillation, une eau de fort bonne odeur, & qui eſt très-uſitée. Son odeur agréable vient de ce que le cœur & quelques ſoufres, & quelques ſels de la *fleur d'orange* ſe ſont élevés avec l'eau, & s'y ſont

Digitized by Google

mêlés. On doit choisir la *fleur d'orange* blanche, belle, d'une odeur agréable & nouvellement cueillie. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, de sel volatil & de phlegme. Elle réjouit le cœur & le cerveau; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, par ses principes volatils qui divisent & qui atténuent les parties grossieres des alimens, raniment la masse du sang, augmentent la quantité des esprits. L'usage immoderé de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer, par ce moyen, différentes maladies. La *fleur d'orange* convient en tout tems aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'estomac est foible & ne digere qu'avec peine. On fait de l'eau de *fleurs d'orange*, de la conserve d'eau de *fleurs d'orange* & de la pâte de *fleur d'orange*. On sçait que l'écorce d'*orange* confite au sucre, fortifie l'estomac, chasse les ventosités, consume les phlegmes. L'eau d'*orange*, bue dans les fiévres pestilentielles, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur. L'*orange* amere est la plus usitée en médecine. Son écorce convient à la colique, &c. Son suc est cordial & humectant. L'*orange douce* est propre pour désalterer dans les fiévres continues. La *fleur d'orange* est céphalique, stomacale, hystérique, & propre contre les vers. On appelle *oranges vineuses*, celles qui ont le goût relevé; & *oranges pisseuses*, celles qui ont beaucoup de jus.

On tire bien des sortes d'huiles de la fleur, des zestes & du fruit entier de l'*orange*. L'huile de Neroli est celle que donnent les fleurs par le moyen de la distillation. La plus parfaite se fait à Rome; elle est aussi bonne en Provence, & elle est encore meilleure à Paris. . . . L'huile qui se tire des zestes & de la peau de l'*orange*, par le moyen de l'eau & de l'alambic, est aussi excellente pour la douceur & la bonté de son odeur. . . . . L'huile qu'on appelle de *petit grain*, est celle qui se fait avec de petites *oranges* qu'on fait tremper cinq ou six jours dans de l'eau, & qu'on distille avec la même eau dans un alambic; cette huile est d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable. On croit ces sortes d'huiles bonnes pour faire mourir les vers des enfans; elles se font à Grace, à Biot, à trois lieues de Grace, aux Cannettes & à Nice; mais on les sophistique avec de l'huile de Ben, ou d'amandes douces. . . . . Les petites *oranges* ou *orangelettes*, réduites en poudre, entrent dans la composition de cette poudre cordiale & universelle qu'on estime souveraine à plusieurs maladies de chevaux.

ORANGE MUSQUE'E, poire du commencement d'Août, médiocrement grosse, plate, assez colorée; sa queue est longuette, sa peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs; sa chair est assez agréable. *La Quintinie* dit que l'*orange musquée* est un fruit à planter en arbre de tige. . . . Il y a l'*orange tulipe*, poire qui n'est pas bonne, si ce n'est peut-être, suivant le même auteur, en certains terroirs. . . . L'*orange verte* est une poire du nombre de celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée; elle est de la seconde classe des bonnes poires. Le tems de sa maturité est au commencement d'Août, un peu devant les robines, les bons-chrétiens musqués & les pêches. Son eau est sucrée, & a un parfum tout particulier pour son espéce; elle est assez grosse, plate & ronde; son œil est enfoncé; son coloris est verd & incarnat sur une peau rude; elle

Digitized by Google

eſt fort abondante, & fait mieux en buiſſon qu'en eſpalier, dit *La Quintinie*.

ORANGE'; c'eſt ce qui eſt couleur d'*orange*, & qui tient preſque également, & du jaune & du rouge. Il y a des taffetas *orangés*, & des rubans *orangés*. L'*orangé nacarat* ſe fait, en France, avec le jaune & le rouge de garance, ou avec celui de bourre. Le rouge écarlate n'y eſt point employé, parce qu'outre qu'il eſt plus cher, ſa couleur ne ſe fait pas ſi commodement..... L'*orangé de garance* demande le jaune de gaude, avec un peu de *terra-merita* dans le garançage.... Les *ſoies orangées* ſe teignent ſur un feu de pur raucourt, après avoir été alunées & gaudées fortement. Quand la couleur en eſt brune, elles ſont de nouveau alunées; & on leur donne même, s'il en eſt beſoin, un petit bain de bréſil.... Pour les laines couleur de feu, elles ſe teignent de bourre teinte en garance; & les fils *orangés*, iſabelle couvert, iſabelle pâle juſqu'au clair, auſſi-bien que l'aurore, ſe teignent avec le gaude, le fuſtel & le raucourt.

ORANGEADE; c'eſt la boiſſon que l'on fait avec du jus d'orange, de l'eau & du ſucre. On l'appelle *limonade*, & elle fait partie du commerce des limonadiers. Ils nomment *orangeat* l'écorce d'orange coupée en morceaux longs & étroits, confite au ſec, ou couverte de ſucre en dragée.

ORANGER, arbre qui produit l'*orange*, & qui a ſes branches ſouples & minces, ſon écorce verte & blanchâtre; ſes feuilles épaiſſes, larges, liſſes, pointues par le bout, ſemblables à celles du laurier, mais plus grandes, toujours vertes, ſoutenues par une petite feuille échancrée en cœur. L'*oranger* fait l'ornement des jardins. Pour ſa culture, voici ce qu'il faut obſerver. Si l'on veut acheter des *orangers* pour les mettre en caiſſe, on ne ſçauroit prendre trop de précautions. Si les *orangers* viennent de loin, il peut y en avoir qui ſont plus altérés les uns que les autres. Ils viennent en motte ou ſans motte. Dans le premier cas, comme on laiſſe toujours des branches auſquelles ſont attachées des feuilles, ſi elles ſe caſſent en les pliant, on doit juger que l'*oranger* eſt en bonne ſéve; mais ſi elles obéiſſent, c'eſt mauvais ſigne. On juge des *orangers* en bâtons par leur écorce. Si elle eſt ferme, ou qu'en inciſant une branche en quelque endroit, elle ſe détache du bois, c'eſt bonne marque. Lorſqu'elle y adhere, c'eſt marque que l'*oranger* n'a plus de ſéve, & par conſéquent ne peut plus reprendre. Il faut que l'écorce ſoit d'un verd jaunâtre & non pas noire. Quand on a fait le choix des *orangers* qu'on veut planter dans les climats les plus tempérés, tels que ſont les environs de Paris, & les autres qui ſont ſitués ſous le même degré de chaleur, on fait choix d'une terre bien ſubſtantielle, telle que pourroit être un gros ſable noirâtre, ou une terre griſâtre, qui ne ſoit ni trop légere ni trop humide. On en prend autant qu'on croit en avoir beſoin; on la crible bien; on y met deux tiers de terreau de couche, ou du fumier de vache bien conſommé. On mêle bien le tout enſemble; & quand on a planté les *orangers* de la maniere qu'on va le dire, on couvre ſeulement la ſuperficie de la terre de trois doigts d'épaiſſeur, d'une autre terre compoſée de moitié de celle qui eſt naturelle, & moitié de terreau pur. Dans les pays plus chauds, comme du côté de Lyon où le ſoleil ſe fait ſentir plus âprement qu'aux environs de Paris, il faut mettre

Digitized by Google

deux tiers de cette terre naturelle, & un peu plus humide que la précédente, avec un peu de terreau : du tout on en fait un corps, & on ne garnit la superficie de cette terre que d'un doigt seulement. Il y en a qui composent ces terres de boues ramassées & bien consommées, ainsi que des curures de mares, des fumiers de pigeons & de poules ; mais une telle mixtion de terre n'est pas profitable aux *orangers*. Les terres qui proviennent de la consommation qui se fait des tiges de citrouilles & de leurs feuilles, de celles de melons, & d'autres plantes, le tout mêlé ensemble, ont assez de sels pour être employées à cet usage, étant mêlées avec un tiers de terreau seulement ; mais lorsqu'on a beaucoup d'*orangers* à encaisser, on ne s'amuse guères à se fournir d'une pareille terre.

On prépare les pots ou les caisses, suivant la grosseur ou la grandeur des *orangers* qu'on aura à y planter. Cette opération se fait à la fin d'Avril, qui est le tems que les Provençaux ou les Génois les apportent en France. On emplit les pots ou les caisses de terres préparées. On y plante les *orangers*, suivant les régles qu'exige le jardinage. On enterre les pots ou les caisses tiédes la premiere année, afin de leur aider à prendre racines. On met de la cire dessus la taille, afin d'empêcher que la séve de l'arbre ne sorte, & de peur que le soleil ne les brûle, ou ne les échauffe trop. On a soin de les entourer dessus & dessous, de paillassons qu'on ôte toutes les nuits, jusqu'à ce qu'ils aient repris racine, & qu'ils poussent. Quand les nuits commencent à être froides, ce qui arrive ordinairement en Octobre, on les serre dans un lieu sec, & où la gelée ne puisse pénétrer. On les en sort au 15 de Mai, qu'on les met en belle exposition. On a grand soin de les arroser pendant les grandes chaleurs, en cas que leurs racines soient abondantes, & que leur terre soit usée. On les dépote, ou on les décaisse au printems, en les sortant de la serre. La même terre peut leur servir pendant trois ou quatre ans. Il faut, en les replantant, rafraîchir les racines, & leur ôter le bois mort ou flétri. On les labourre de tems à autre avec une houlette ou une serfouette, en prenant garde de ne point blesser les racines. On les ébourgeonne, on les taille suivant la forme qu'ils demandent, & l'on prend garde qu'ils ne s'emportent plus d'un côté que de l'autre. Les *orangers* de la Chine, & autres, les citronniers, les limons, &c. se cultivent de la même maniere.

ORANGERIE, c'est l'endroit d'un grand jardin où sont placés les orangers, & autres arbres qu'on éleve dans des caisses ; c'est aussi la serre, ou le lieu où on les enferme pendant l'hiver pour les garantir de la gelée. C'est ordinairement une galerie au plein pied d'un jardin ou d'un parterre, exposée au midi, & bien close de chassis pour y serrer les orangers pendant l'hiver.

ORCANETTE, plante dont il y a deux espéces ; celle qui croît en France, dans le Languedoc & dans la Provence ; & l'autre qu'on apporte de Constantinople. L'*orcanette* de France est une racine de moyenne grosseur & d'une longueur proportionnée à sa grosseur, d'un rouge foncé au-dessus, & blanche au-dedans. Ses feuilles sont vertes, rondes & semblables à la bugloſe, d'où vient qu'on l'appelle *bugloſe sauvage*. Du milieu de ses feuilles s'éleve une tige garnie de petites feuilles & fleurs en forme d'étoiles, d'un bleu mourant. La bonne *orcanette* doit être nouvelle,

Digitized by Google

ſouple, quoique ſéche, d'un rouge foncé au-deſſus, & blanche au-dedans, avec une petite tête de couleur bleue, & qui, mouillée ou ſéche, teigne d'un beau vermeil, en la frottant ſur l'ongle ou ſur la main. Celle dont la teinture ne conſiſte que dans le rouge, dont elle eſt couverte ſur la ſuperficie, ſert à donner une couleur rouge aux cires, à certaines huiles & à certaines graiſſes. L'*orcanette* du Levant a ſa racine aſſez ſouvent groſſe comme le bras, & longue à proportion. Elle eſt mêlée de différentes couleurs, dont les principales ſont le rouge & le violet. Cette ſorte d'*orcanette* eſt défendue aux teinturiers du grand & du petit teint.

ORCHEL, drogue propre pour la teinture. Voyez *Orſeille*.

ORCHIS, plante qui pouſſe, de ſa racine, ſix ou ſept feuilles médiocrement larges, ſemblables à celles du lys, marquées par-deſſus de quelques taches rouges, noirâtres, quelquefois ſans taches. Sa tige eſt haute d'environ un pied, ronde, rayée; elle porte en ſa ſommité un long épi de fleurs purpurines, odorantes, agréables à la vue, blanchâtres vers le fond, & parſemées de quelques points de purpurin foncé. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit ſemblable à une lanterne à trois côtés, contenant des ſemences ſemblables à de la ſciure de bois. Ces racines ſont deux tubercules charnus, ronds comme des olives, l'un plein, l'autre fongueux, ridé & flétri. Les racines de l'*orchis* ſont propres pour fortifier les parties de la génération. Il y a pluſieurs ſortes d'*orchis* que l'on trouve dans les herbiers. *Bradeley* parle de trois ou quatre que les curieux cultivent communément, ſçavoir la *fleur abeille*, la *fleur lézard*, la *fleur mouche*, & une eſpéce plus commune, qui a les fleurs pourpres, & que l'on trouve dans les prairies. On doit, dit-il, les tranſporter toutes avec la motte de terre qui tient à leurs racines, préciſément lorſque leurs tiges en fleurs commencent à paroître au-deſſus de terre. Elles fleuriſſent au mois de Mai, à environ un demi-pied de terre.

ORDINAIRE, jour auquel les couriers ont coutume de partir d'un lieu, ou d'y revenir..... *Ordinaire* eſt auſſi, *en terme de commerce de mer*, ce que chaque matelot peut porter avec lui, ſur un vaiſſeau marchand, de hardes ou de petites marchandiſes. On le nomme autrement *pacotille*.

ORDONNANCE, loi ou commandement d'un ſouverain. Il n'y a point, ou peu de rois de France, qui n'aient publié des loix, & fait dreſſer des *ordonnances* pour le gouvernement de leur royaume. Les anciens capitulaires de la ſeconde race, les *ordonnances* de S. Louis, & des autres rois de la troiſieme, qui l'ont précédé ou ſuivi, ſont & ſeront toujours des monumens des attentions de nos rois pour le repos & le bon gouvernement de leur peuple; mais aucunes de ces *ordonnances* ne ſont à comparer avec celles de Louis XIV, pour le nombre, même pour la ſageſſe & l'équité avec laquelle elles ont été dictées; & il n'y en a preſque point qui n'aient au moins un rapport éloigné avec le commerce. Voici la date de celles où il y a de articles concernant le commerce, & dont il n'eſt point parlé ailleurs.

L'*ordonnance civile*, nommée auſſi *code civil*, ou *code Louis*, eſt une *ordonnance de Louis XIV*, donnée à Saint-Germain-en-Laye, en Avril 1667. Le ſeizieme article concerne ſpécialement les négocians, & traite de la forme de pro-

Digitized by Google

céder par-devant les juges & conſuls des marchands... L'*ordonnance* ſur le fait des eaux & forêts, donnée à Saint-Germain-en-Laye, en Août 1669, diſtribuée en trente-deux titres, parle dans les XV, XVII, XVIII, XXVII & XXVIII, du commerce & de l'exploitation des bois. L'*ordonnance*, ou *réglement* appellé le *code marchand*, donné à S. Germain-en-Laye, en Mars 1673, eſt univerſelle pour ce qui regarde les marchands, tant en gros qu'en détail, les banquiers, les traitans, & tout homme qui ſe mêle de lettres de change.... L'*ordonnance des aides*, donnée à Fontainebleau, en Juin 1680, contient les droits dûs au roi pour les entrées du vin & autres boiſſons dans la ville & fauxbourgs de Paris, les droits de gros, les droits de détail, le droit de ſubvention, &c.... L'*ordonnance* ſur pluſieurs droits des fermes du roi, & ſur tous en général, a été donnée à Verſailles, le 22 Juillet 1681, au ſujet du tabac, de l'or, de l'argent, de l'étain, des toiles, baſins, futaines, canevas, cendres, ſoudes, gravelles, &c... Il y a trois *ordonnances* de marine, l'une concernant les armées navales & les arſenaux de la marine du roi, du 15 Avril 1689; l'autre du mois d'Août 1681, concernant le commerce de mer en général; & la troiſieme, du mois de Novembre 1684, regarde ſeulement la province de Bretagne. L'*ordonnance* touchant la police des iſles françoiſes de l'Amérique, & ce qui s'y obſerve, ſur-tout par rapport aux Négres, eſt du mois de Mars 1685.... L'*ordonnance* ſur le fait des cinq groſſes fermes, a été donnée, à Verſailles, au mois de Février 1687, & contient en quatorze titres, non ſeulement la police qui doit s'obſerver par le fermier & ſes commis dans les douanes & bureaux où ſe payent & ſe perçoivent les deniers du roi, mais auſſi tout ce que les marchands négocians, facteurs, commiſſionnaires, voituriers, &c. doivent ſçavoir & pratiquer par rapport à l'acquit des ſuſdits droits, tant pour les marchandiſes tirées du dehors que celles qui y ſont envoyées.... L'*ordonnance* concernant la juriſdiction des prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris, regarde le négoce des marchandiſes qui y arrivent par les rivieres, ou qui ſe débitent ſur les ports, places & étapes de cette capitale. C'eſt une compilation d'anciennes *ordonnances* qui ont été de beaucoup augmentées, & ont paru en meilleure forme, en 1672; vingt-trois chapitres la compoſent. Le premier contient tout ce qui concerne les rivieres & leurs bords pour la commodité de la navigation, & dont les prévôt des marchands & échevins ont l'inſpection; le ſecond regarde la conduite des marchandiſes par eau; le troiſieme, l'arrivée des bateaux & des marchandiſes aux ports de la ville de Paris; le quatrieme, les fonctions des maîtres des ponts, leurs aides, chableurs, maîtres des pertuis, gardes de nuits, boueurs, plancheurs, debacleurs, chargeurs, déchargeurs de bateaux, &c. le cinquieme, la police qui doit s'obſerver pour les bateaux & coches par eau par les maîtres paſſeurs d'eau; les ſixieme & ſeptieme, la marchandiſe des grains, & les fonctions des jurés meſureurs & porteurs de grains; le huitieme, juſqu'au quatorzieme traite de la marchandiſe de vin & autres liqueurs, & de leurs meſures; le quinzieme, du poiſſon d'eau douce; le dix-ſeptieme, du bois neuf, du bois flotté & du bois d'ouvrage; le dix-huitieme, du merrain à treilles, de l'oſier & du ploïon; le dix-neuvieme des mouleurs de bois; le vingtieme, des aides aux

Digitized by Google

jurés mouleurs, & des déchargeurs de bois en charrettes; les vingt-unieme, vingt-deuxieme & vingt-troiſieme, de la marchandiſe du charbon, des fonctions des jurés-meſureurs & des jurés-porteurs de charbon; le vingt-quattieme rapporte divers édits, déclarations, arrêts & réglemens ſur les étalonnages des meſures, les hauteurs & largeurs de celles de bois, qui ſervent à la diſtribution des grains, farines, légumes, fruits, charbons de bois & de terre; les vingt-cinquieme & vingt-ſixieme regardent les jurés-meſureurs de ſel; le vingt-ſeptieme, les courtiers de lard & de graiſſe; le vingt-huitieme, les jurés-meſureurs d'oignons & d'autres fruits; le vingt-neuvieme, le plâtre crud, chaux, moiſon, carreau de grais, ardoiſes qui viennent par la riviere; le trentieme, les courtiers de chevaux pour les marchandiſes qui viennent par eau. Les trois derniers concernent les rentes ſur l'hôtel de ville, les conſtructions, les réparations, l'entretien des portes, remparts, quais, ports, &c.

ORDRE; dans le commerce des lettres & billets de change, eſt l'endoſſement mis au dos du billet ou lettre de change qui la rend payable à celui à qui elle a été cédée. Un billet ou une lettre de change qui ne ſeroit pas ſtipulée par *ordre*, ne ſeroit pas négociable; & la valeur n'en pourroit être comptée qu'à celui au nom duquel la lettre ou le billet auroit été fait, ou à quelque autre fondé de procuration pour le recevoir. . . . . *Ordre* eſt auſſi, dans le commerce, le pouvoir ou la commiſſion qu'un marchand donne à ſon correſpondant, ou commiſſionnaire, de lui faire telle emplette, à tel prix, à tel terme, & autres conditions... *Ordre*, ſe dit encore de la bonne régle qu'un négociant tient dans ſon commerce: les livres d'un marchand qui ne ſont pas en bon *ordre*, ne peuvent faire foi en juſtice.

OREILLE: il y a beaucoup de choſes dans les arts & métiers auſquelles les ouvriers donnent ordinairement le nom d'*oreilles*, ſoit parce qu'elles ont une eſpéce de reſſemblance, bien qu'éloignée, avec les *oreilles* naturelles, ſoit ſeulement à cauſe qu'elles ſont doubles comme elles. Les *oreilles* d'une ancre qu'on nomme auſſi *pattes*, ſont les deux bouts plats & pointus, faits en langue de chat, qui lui ſervent à mordre & à tenir dans le ſable.... Les *oreilles* d'un minot à meſurer les grains, ſont les deux piéces plates qui ſont attachées au ceintre pour y affermir la potence.... Les *oreilles* d'un chaudron, d'un ſceau, d'une marmite, ſont les morceaux de fer plat, dans leſquels l'anſe eſt mobile.... *Oreilles*, chez les emballeurs, ſont les morceaux de toile qu'on ménage aux quatre coins d'un ballot, lorſqu'on en fait l'emballage, afin que les crocheteurs, forts, ou gagne-deniers, qui ont coutume de les charger ou décharger, aient plus de priſe pour les remuer ou changer de place.

OREILLE DE CHARRUE. Les laboureurs appellent ainſi la partie de la charrue, à laquelle eſt attaché le ſoc, & qui ſert pour tourner la terre que le ſoc a fendue; en pluſieurs endroits, l'*oreille de charrue* n'eſt point la partie où l'on applique le ſoc, mais un petit ais triangulaire qui s'applique à la partie où ſe met le ſoc, enſorte que par ſa pointe, il y ſoit attaché avec un crochet de fer qui eſt à cette pointe, & que l'on engage dans un anneau qui eſt plus proche du ſoc, & que par l'autre elle s'en éloigne par le moyen d'une cheville de bois, longue d'environ un pied, enclavée par un bout dans ce petit ais, & qui, par l'autre bout, entre

Digitized by Google

dans un trou qui eſt à la partie de la charrue qui porte le ſoc ; ainſi l'*oreille* fait un angle aigu avec cette partie de la charrue. Cette *oreille* eſt mobile, & ſe met tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. On la change, quand le ſillon eſt achevé & que l'on veut tourner pour en commencer un autre, afin qu'elle ſoit toujours en-dedans des ſillons ; en d'autres endroits, c'eſt la partie poſtérieure du bois même, auquel le ſoc ſe met, & que l'on peut appeller le *manche du ſoc*, qui s'élargit, mais qui eſt immobile ; alors il faut labourer à deux rangs de ſillons, l'un à droite, & l'autre à gauche, afin que cette *oreille*, qui ne ſe peut changer, ſoit toujours en-dedans du ſillon, & qu'elle rejette ſur les ſillons déja tracés, & non pas ſur la terre non encore labourée, celle que le ſoc coupe à meſure qu'il avance.

OREILLE DE CHAT, *en terme d'agriculture*, ſe dit des feuilles de la vigne, lorſqu'elles ne s'étendent point en pouſſant. Quand la vigne fait l'*oreille de chat*, c'eſt-à-dire, quand ſes feuilles commençant à s'épanouir, reſſemblent à une *langue de chat*, c'eſt une marque que le bourgeon a ſouffert.

OREILLE ; parmi les jardiniers, ſe dit des deux premieres feuilles qui ſortent des graines ſemées, & qui ſont différentes des graines qui viennent après.

OREILLE D'ANE : nom qu'on donne à la grande conſoude, plante, dont on ſe ſert beaucoup en médecine.

OREILLE DE LIEVRE, plante ainſi appellée, à cauſe de la figure de ſes feuilles. On la nomme autrement *perce-feuille*. Voyez *ce mot*.

OREILLE D'OURS, plante qui pouſſe, de ſa racine, des feuilles grandes, polies, graſſes, tantôt dentelées, tantôt entieres, d'un goût amer. Les tiges qui s'élevent entre ſes feuilles portent, à leurs ſommités, des fleurs jaunes & pâles, exhalant une odeur douce & mielleuſe. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé en entonnoir, à pavillon découpé en cinq ou ſix parties. Ses ſemences ſont menues de couleur brune, renfermées dans un fruit preſque rond. Sa racine eſt groſſe, garnie de fibres blanches. Il y a d'autres eſpéces d'*oreilles d'ours*. On leur donne ce nom, à cauſe de la prétendue reſſemblance de leurs feuilles avec l'*oreille d'un ours*. Ces fleurs ſont très-précieuſes, tant par leurs variétés ſurprenantes, que par l'excellence de leur odeur. Elles fleuriſſent en Avril, & croiſſent environ à ſix pouces de hauteur. Une belle *oreille d'ours*, ſelon *Bradeley*, doit, 1° avoir la tige à fleur forte & réſiſtante ; 2° les pédicules des fleurs courts & capables de ſoutenir la fleur bien droite ; 3° le tuyau, ou col de chaque fleur bien court ; 4° les fleurs grandes & régulieres ; 5° leurs couleurs vives & bien mêlées ; 6° l'œil grand, rond & d'un beau blanc ; 7° les fleurs étendues à plat, & jamais formant le godet ; 8° les fleurs en bonne quantité, & également étendues ſur la tige.

Des *oreilles d'ours*, qui ont ces perfections, on doit conſerver la graine pour en ſemer & perpétuer d'autres. On recueille les graines de cette fleur, dès que les tiges ſont jaunes, & les gouſſes parvenues à leur groſſeur. Pour conſerver leurs graines, auſſi-bien que celles des autres plantes, on arrache toutes les gouſſes avec la tige, & on les garde dans cet état juſqu'au tems de les ſemer. Rien ne contribue tant à la force & à la vigueur des plantes, qu'on veut multiplier de graine, que la méthode de conſer-

Digitized by Google

ver les graines jusqu'au tems de la semaille ; & rien ne peut donner de meilleures instructions à cet égard, que la nature elle-même. Il faut cueillir, dans une matinée sèche, la *graine d'ours*, & l'exposer pendant deux mois au soleil sur des feuilles de papier, trois heures par jour, jusqu'à ce qu'elle soit hors d'état de moisir. Pour lors on la conserve dans des endroits bien secs, jusqu'à la derniere semaine de Février, auquel tems il faut la nettoyer & la semer de la maniere suivante. On prépare une caisse de bois de chêne ou de sapin, de quatre pieds de longueur, de deux de largeur, de six de profondeur, dont le fond soit percé de trous éloignés de six pouces les uns des autres. On met au fond de cette caisse deux pouces d'épaisseur de charbon de terre à demi-consommé : on étend par-dessus quelque bonne terre sablonneuse de l'épaisseur de trois pouces, après quoi, on met de la terre, tirée des saules creux, jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Ceci est pour l'Angleterre, où le charbon de terre est commun. Pour nos jardiniers, ils peuvent prendre de la terre de jardinier bien criblée, & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler ; ensuite on seme la graine, sans la couvrir de terre ; on se contente de la presser sur la terre avec un bout de planche, afin de l'affaisser de maniere que la terre soit au-dessus des bords de la caisse, afin qu'en l'arrosant, la graine qui est légere, ne passe point par-dessus les bords. Cette pépiniere doit être continuellement arrosée, & jamais être séche, car sans une continuelle humidité, la graine ne leveroit point. Il faut couvrir cette caisse avec un rézeau, afin que les oiseaux ne viennent pas la détruire. Depuis le tems qu'on la seme, jusqu'au commencement d'Avril, il faut placer la caisse dans un endroit à l'ombre, de peur que le soleil ne dessèche & ne ride les jeunes plantes. S'il arrivoit, faute d'arroser, que la graine ne levât pas la premiere année, il faudroit conserver la caisse jusqu'à l'année suivante, & on en aura certainement une bonne récolte.

Ces plantes venues de graine sont assez fortes pour être transplantées au mois de Juillet ou Août suivant, à environ quatre pouces de distance, dans des carreaux de terre légere, bien criblés à un endroit où elles n'aient que le soleil du matin. Il est à propos même de les défendre de la chaleur, pendant quinze jours, après les avoir plantées. Au mois d'Avril suivant, il y a espérance que quelques-unes pourront commencer à fleurir ; si elles ont les bonnes qualités, dont on a parlé, on les transplante dans des pots remplis, ou d'une demi-charge de sable de mer, d'une charge de terre franche, d'une charge de terre à melon, le tout mêlé ensemble, & passé par le crible, ou d'une terre franche sablonneuse, à laquelle on ajoûte une égale quantité de terre à melon, le tout mêlé ensemble & passé par le crible, ou enfin d'une charge de bois pourri, à laquelle on ajoûte une égale quantité de terre franche, & une demi-charge de terre à melon, le tout comme les précédens. Tous ces mélanges de terre doivent rester quelque tems en monceaux, afin que leurs différentes parties puissent s'incorporer bien ensemble, avant que l'on en fasse usage. De ces trois espéces de terres mélangées, dont on vient de parler, c'est au jardinier fleuriste à choisir celle qui lui plaira.

Pour faire fleurir les *oreilles d'ours*, on met des pots sur les tablettes, les uns au-dessus des autres, dans un endroit du jardin où ils

Digitized by Google

ne puiſſent avoir que le ſoleil du matin. A meſure que ces fleurs ſe couvrent d'une eſpéce de duvet velouté qui contribue beaucoup à en augmenter la beauté, il faut ſe pourvoir de quelque choſe pour les couvrir pendant les pluies qui ſeroient capables de détruire ce duvet, & de détruire leurs couleurs. La ſaiſon favorable pour diviſer leurs racines, c'eſt lorſqu'elles ſont en fleurs, ou vers la fin du mois de Juillet. Les curieux fleuriſtes ſont avertis de ne pas donner trop d'humidité en hiver aux *oreilles d'ours*, d'en ôter les feuilles pourries, de ne les pas laiſſer paſſer la premiere ſemaine de Janvier, ſi le tems le permet, ſans ôter la terre uſée d'autour des racines de ces plantes, & de remplir les pots de nouvelle terre, tirée de leurs monceaux de terre préparée. Par ce moyen, ces fleurs doivent ſe trouver très-fortes dans la ſaiſon. L'*oreille d'ours* eſt vulnéraire & aſtringente. La décoction de cette plante eſt apéritive : on l'emploie dans la gravelle & dans la pierre.

OREILLE DE SOURIS, ou DE RAT, plante ainſi appellée, parce que ſes feuilles ſont faites comme des *oreilles de ſouris*. Elle croît partout, & fleurit en Mai. On dit qu'appliquée en liniment, elle guérit les fiſtules du grand angle de l'œil.

OREILLER, *en terme de paſſementier-boutonnier* ; c'eſt un petit pupitre quarré, fait de bois léger, plus long que large, couvert de quelque étoffe ou toile, ordinairement verte, rembourrée un peu ferme, qui ſe met ſur les genoux pour fabriquer, à la main, avec des fuſeaux & des épingles, les dentelles, guipures, & autres ſemblables ouvrages, dépendans du métier de paſſementier-boutonnier. Les ouvrieres qui travaillent aux dentelles d'Angleterre, ſoit de ſoie, ſoit de fil, & toutes celles qui font des dentelles de Malines, du Havre, & autres ſemblables, ſe ſervent auſſi d'un *oreiller*, mais ordinairement plus rond que quarré.

OREILLONS ; ce ſont les rognures des cuirs ou peaux de bœufs, veaux, moutons, &c. dont on ſe ſert pour faire la colle forte : on les appelle *oreillons*, ou parce que les oreilles de ces animaux ſe trouvent parmi ces rognures, ou parce qu'en effet les plus grands morceaux de ces rognures ne le ſont pas plus que les oreilles de ces bêtes.

ORELIANE, plante qui croît en quelques endroits du continent de l'Amérique, particuliérement à Brebice, colonie des Hollandois, près de la riviere de Surinam, en terre-ferme. Cette plante ſe cultive de la même maniere que l'indigo, & on lui donne, à-peu-près, les mêmes apprêts. On en tire une teinture qui n'eſt pas moins bonne que l'indigo.

ORFEVRE, artiſan marchand qui fabrique, vend & achete toute ſorte de vaiſſelle & d'ouvrage d'or & d'argent. Les *orfévres*, auſſi nommés *jouailliers*, font le commerce des joyaux, des perles & des pierres précieuſes qu'ils montent & mettent en œuvre. Les *orfévres* font le ſixieme corps des marchands de Paris ; chaque *orfévre* a ſon poinçon particulier pour marquer ſon ouvrage. Il a la faculté de graver toutes ſortes d'ouvrages d'orfévrerie, ſceaux & cachets, & de faire & graver les poinçons & lames d'acier dont ils ont beſoin pour fabriquer & orner leurs ouvrages. Les premiers ſtatuts des *orfévres* ont été donnés par *Philippe VI*, dit de *Valois*, au mois d'Août 1345. Le tems d'apprentiſſage eſt de huit années, celui de compagnonnage de deux ; & nul ne peut être reçu maître, ſans donner caution de la ſomme de mille livres. Il eſt défendu à tous marchands & arti-

Digitized by Google

ſans, autres que les *orfévres* & leurs veuves, de faire aucun commerce d'orfévrerie du poinçon de Paris. Il eſt cependant permis aux marchands merciers de la même ville de vendre de la vaiſſelle & autres piéces d'orfévrerie venant d'Allemagne, ou autres pays étrangers, à la charge d'en faire leur déclaration au bureau des *orfévres* qui les doivent marquer d'un poinçon particulier deſtiné à cet uſage. L'*orfévrerie* de Paris, tant à cauſe de ſon titre, que pour ſa façon, eſt fort eſtimée. Le corps d'*orfévrerie*, ainſi que les autres corps des marchands, a ſes maîtres & gardes prépoſés pour tenir la main à l'exécution de ſes ſtatuts & réglemens, & veiller à la conſervation de ſes priviléges. Ils ſont au nombre de ſix. Le premier eſt appellé *grand-maître*. Il eſt le chef du corps, & préſide à toutes les aſſemblées. Chaque année, il ſort de charge trois maîtres & gardes qui ſont le grand-garde & les deux premiers des autres gardes.

ORGAGIS, toile blanche de coton, qui vient des Indes orientales; c'eſt une ſorte de baſſetas.

ORGANDY, autre toile de coton, eſpéce de mouſſeline appellée *bétille*.

ORGANSIN, ſoie ouvrée, apprêtée, filée & moulinée. L'*organſin* eſt compoſé de quatre brins de ſoie graiſe qui ont été d'abord filés & moulinés ſéparément, & qui étant enſuite remis au moulinage tous enſemble, ne compoſent qu'un ſeul fil. Les *organſins* prennent ordinairement leurs noms des pays & villes où on les apprête; tels ſont les *organſins de Milan*, de *Bologne*, de *Bergame*, de *Reggio*, &c. Ceux appellés en France *organſin du pays*, ſont recueillis, ouvrés & montés dans le royaume même. Le Languedoc, le Dauphiné, la Provence & le Comtat-Venaiſſin ſont les provinces qui en fourniſſent le plus. La plantation conſidérable de meuriers que l'on fait dans preſque toutes les autres provinces, l'encouragement que donne le miniſtere à cette culture, & le profit réel que le cultivateur en doit retirer, font eſpérer que dans peu la France parviendra à ſe paſſer des ſoies étrangeres, en donnant tous ſes ſoins à la filature & au moulinage. La fineſſe des *organſins* ſe diſtingue au poids, c'eſt-à-dire, que la longueur d'un brin d'*organſin* doit peſer plus ou moins, ſuivant la fineſſe. Voyez *Soies*.

ORGE, grain que l'on met au rang des bleds qu'on appelle *petits-mars*. Il pouſſe une tige plus courte que celle du froment & du ſeigle, entre-coupée ordinairement de cinq nœuds, & quelquefois de ſix. Il ſort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne preſque toute la tige. Les feuilles baſſes ſont plus étroites que celles du froment, les autres ſont quelquefois auſſi larges. Ses fleurs & ſes graines naiſſent dans des épis; chaque fleur eſt à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines ſont pointues par deux bouts, groſſes vers le milieu, attachées fortement à la balle, qui eſt ſouvent terminée par un filet de couleur blanche, tirant ſur le jaune, remplies d'une ſubſtance moëlleuſe, qui ſe réduit en farine; ſa racine eſt chevelue. Il y a de l'*orge blanc*, de l'*orge rouge*, & de pluſieurs autres couleurs, ſuivant les lieux. On en diſtingue ordinairement deux eſpéces, l'une qui vient ſur des épis gros & courts, l'autre ſur des épis plus minces & plus longs; mais cette différence n'a rien d'eſſentiel pour la qualité du grain. L'*orge* en pluſieurs endroits eſt nommée *marſéche*, en d'autres

Digitized by Google

paumelle, *orge de Galatie*, *orge à deux rangs*, pour la diſtinguer de l'eſcourgeon.

Le grain d'*orge* ſert à nourrir les beſtiaux. En Eſpagne, on le donne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine. Ce grain ſert encore à faire de la biere, & du pain qui eſt rafraîchiſſant & aſſez nourriſſant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'eſtomac. Le pain d'*orge* étoit fort commun anciennement. L'*orge* ſe prépare différemment pour nous ſervir d'aliment. La plus uſitée eſt l'*orge mondé* qui a été dépouillé de ſa premiere peau ou enveloppe. On s'en ſert dans la compoſition de pluſieurs tiſanes qu'on ordonne aux malades, comme aux perſonnes en ſanté pour les rafraîchir.

L'*orge* dégraiſſe extrêmement le fond où on le ſeme ; c'eſt pourquoi les bons œconomes n'en mettent environ que la vingtieme partie de leurs terres, & on fixe aſſez ſouvent par les baux, la quantité que le fermier peut employer pour chaque ſol. Ce grain réuſſit fort bien dans celles qui ſont légeres, & dans les fortes & ſablonneuſes. Il eſt ſujet à ſe changer en avoine ou en ivraie dans celles qui ſont humides. Comme l'*orge* craint le froid, on ne le ſeme que vers le 15 Avril, pour en achever la ſemaille à la S. George ; car *à la S. George*, diſent les laboureurs, *ſeme ton orge ; à la S. Marc, il eſt trop tard* ; il n'auroit pas aſſez de tems pour multiplier ; le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble. Il faut le ſemer par un tems ſec & clair, jamais par un tems mou, à la différence du froment. Dans les pays chauds, on le ſeme dès le 13 Janvier. On met environ huit boiſſeaux d'*orge* pour enſemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de ſemence, ſuivant la qualité de la terre, & ſuivant la ſaiſon & le tems. Au ſurplus, il faut obſerver la même choſe que pour l'avoine. Ordinairement après que le ſeigle eſt moiſſonné, on fauche l'*orge*. Il ne faut pas le laiſſer mûrir trop, parce qu'il ſéche aiſément ; & ayant le tuyau trop foible, il verſe & s'égrene bien vîte. Le meilleur moyen de conſerver l'*orge*, eſt d'y mettre une feuille de laurier. Ce ſont les marchands de bled, les blatiers & les fermiers de la campagne qui vendent en gros l'*orge* qui ſe conſomme à Paris. L'*orge* ſe viſite & meſure ſur les ports & marchés de Paris, par les jurés-meſureurs de grains.

ORGE : *Futaine à grain d'orge* ; c'eſt une ſorte de *futaine ouvragée*, ſur laquelle le tiſſerand a relevé des façons aſſez ſemblables au grain de l'*orge*.

ORGERAN, nom d'une eſpéce de pomme. Il y en a deux eſpéces, le hâtif & le tardif.

ORIENT : on entend, par ce terme, toutes les parties du globe terreſtre, qui ſont ſitués à notre égard, du côté où nous voyons lever le ſoleil : on s'en ſert ſur-tout pour déſigner celles qui ſont les plus éloignées de nous, comme la Chine, le Japon, la Perſe, &c. Celles qui ſont plus voiſines ſont connues dans le commerce ſous le nom du *Levant* ; telles ſont les iſles de l'Archipel, Conſtantinople, Smyrne, Alep, &c.

ORIENTAL-MORIN ; chez les fleuriſtes, c'eſt une tulipe de trois couleurs diſtinctes, gris-de-lin, blanc & pourpre.

ORIENTALE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une anémone qui eſt d'un gris-lavandé, tirant ſur la couleur d'ardoiſe, tant en ſa peluche, qu'en ſes grandes feuilles. Elle fait de grandes fleurs.

Digitized by Google

ORIGAN, plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, quarrées, velues. Ses feuilles ſemblables à celles du calament, ſont velues; il y en a d'autres qui ſont plus petites, & qui reſſemblent à celles de la marjolaine. Les unes & les autres ont un goût âcre & aromatique, & une odeur agréable. Ses fleurs naiſſent des épis grêles & écailleux qui forment les gros bouquets au haut des branches & des tiges. Elles ſont en gueules, petites, de couleur incarnate ou blanche. Sa ſemence eſt preſque ronde, très-menue. Elle eſt propre dans les obſtructions des poumons, du foie, &c.

ORIGNAC : nom qu'on donne au Canada & dans l'Amérique ſeptentrionale à l'Elan, eſpéce de chamois. Voyez *Elan*.

ORILLAC, ou AURILLAC; ce ſont des points ou dentelles qui ſe font en Auvergne, à Auriac, dont elles portent le nom.

ORIPEAUX, lame d'or faux, très mince, dont on ſe ſervoit autrefois dans les étoffes de dorures fauſſes. On ne ſe ſert plus de ce terme, que dans le ſtyle burleſque.

ORME, arbre de haute-futaie, dont l'ombrage agreable fait qu'on s'en ſert ſouvent à former des avenues, des allées & des ſales pour l'ornement de jardins & parcs des maiſons de campagne. Il y en a de deux ſortes, l'un qui croît dans les champs, & l'autre dans les montagnes. Le premier eſt un grand arbre fort rameux, dont le bois eſt dur, jaunâtre & difficile à fendre. Il pouſſe premiérement ſes fleurs qui ſont des entonnoirs à pavillon découpé & garni d'étamines, de couleur obſcure. Il leur ſuccede des fruits membraneux qui renferment une ſemence petite, plate & blanche. Après la chute des ſemences les feuilles paroiſſent. Elles ſont larges, ridées, dentelées en leurs bords, & oblongues. Il vient ſouvent, ſur ces feuilles, des veſſies où ſe trouve une liqueur viſqueuſe & gluante, dans laquelle naiſſent ordinairement de petits vers. L'*orme* des montagnes croît beaucoup plus haut que le précédent; d'ailleurs il lui eſt aſſez ſemblable. L'écorce, les rameaux & les feuilles de l'*orme* ſont aſtringens, & propres à conſolider les plaies. Il y a une troiſieme eſpéce d'*orme*, nommée *ypreau*, parce qu'il nous vient d'Ypres en Flandres. Il a la feuille fort large, verte & belle, la tige haute, étroite, & preſque toute blanche, l'écorce claire & unie. Il croît beaucoup plus vîte, & jette plus de boutures que l'*orme* ordinaire, & meurt auſſi plûtôt. Il eſt fort recherché pour faire des allées, des berceaux & des cabinets, parce qu'il fait un beau couvert, & prend aiſément la forme que l'on veut. On confond aſſez ſouvent ces trois ſortes d'*ormes* en deux, que l'on appelle l'un *orme mâle*, c'eſt la premiere eſpéce; l'autre, qui eſt l'*ypreau*, c'eſt la femelle. On trouve beaucoup d'*ormes* dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons, ordinairement en pépinieres. L'*orme* aime les terres graſſes; il vient dans toutes ſortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité; c'eſt pourquoi on voit plus d'*ormes* dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs.

Pour en former une pépiniere, ſoit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les bois, avenues & jardins, & pour faire des bois de chauffage & de charronnage, il faut amaſſer, au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons des feuilles de chaque *orme*. Il eſt bon que cette graine ſoit

Digitized by Google

ſoit déja un peu rouge & bien menue, ſans cependant qu'elle ait rien perdu de ſa forme ; d'autres ne cueillent ſa graine, qu'au mois de Mars, quand l'arbre commence à jaunir, que ſes bourgeons ne ſont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naiſſent enſuite, & où la graine eſt auſſi enfermée. On la fait bien ſécher à l'ombre pendant pluſieurs jours ; en quelque tems qu'on l'ait amaſſée, on la ſeme en plein champ, au mois de Mars, ſur des planches de terre graſſe & humide, & bien labourée. On la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arroſe pendant les hâles & chaleurs ; & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, ſans aucunes herbes, ayant ſoin d'éclaircir le plant, quand il ſort de terre, s'il eſt trop dru ; il eſt bon à lever au bout de trois ans pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues. On peut auſſi prendre des rejettons d'*orme*, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignaſſier. On plante les *ormes* & *ormeaux*, en Novembre, ou, pour le mieux, en Février, après l'écoulement des eaux, parce que la ſéve de l'*orme* dure ordinairement juſques aux fortes gelées, & les racines ſont ſujettes à ſe chancir, quand on le tranſplante en Novembre. On les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous très-profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'*orme* s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent. Aux *ormeaux* on taille les racines courtes, & on coupe le bout de l'arbre, avant que de le mettre en terre. Au ſurplus on ne les étête point, ſi l'on veut, ou bien on ne leur laiſſe que cinq ou ſix branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête ſe forme plûtôt. Il n'y faut toucher qu'au bout de deux ans pour leur labourer le pied, & les égaler de deux ans en deux ans, juſqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, & une belle tige de ſept à huit pieds, plus, s'il ſe peut. Alors on peut étêter les *ormes* de ſix ans en ſix ans, ils en repouſſent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abattis ſert à faire un bois de chauffage.

Pour les *ormes* plantés dans les jardins de propreté, à meſure qu'ils croiſſent, on doit avoir ſoin de leur faire acquérir une belle tige ; c'eſt ce qui fait en partie la beauté de ces arbres, & pour cela on émonde les petites branches qui naiſſent le long de cette tige, juſqu'à l'endroit où la tête doit ſe former. S'il y en a quelques-uns qui paroiſſent courber, on leur donne des appuis pour les redreſſer, & on y attache la tige avec l'oſier, ayant toujours ſoin de mettre l'appui du côté du dos. S'il y a, dans la pépiniere, des arbres qui rabougriſſent, il faut les arracher, parce qu'on n'en peut rien faire de bon, outre qu'ils dérobent naturellement la nourriture aux autres.

Mais pour faire enſorte que les *ormes* ſervent d'une décoration aux jardins, & qu'ils en relevent la beauté, on en forme en boule, c'eſt-à-dire, la tête ronde & touffue : c'eſt une invention des plus curieuſes, pour empêcher qu'ils ne bornent la vue, dans les endroits où ils ſont placés. Pour parvenir à cette forme, qu'on recherche dans les *ormes*, on les plante, la tige haute de quatre ou ſix pieds ; à meſure qu'ils croiſſent, il faut tous les ans en tondre ſi bien les branches, qu'elles forment à l'extrémité de chaque tige une maniere de boule ou tête qui, lorſqu'elle a pris ſa rondeur parfaite, paroiſſe comme un globe poſé ſur un pied,

& de deux pieds & demi de diametre. Pour donner encore un plus grand relief à ces arbres, on plante tout autour, & dans le bas de la tige, un petit rond de charmille, qui, lorſqu'il eſt conduit artiſtement, forme une maniere de vaſe ou de pot à fleurs ſans anſe, dans le milieu duquel l'*orme* eſt planté. Les *ormes* en boule ſe plantent en allée, ainſi que les autres, & dans le milieu de quelques plates-bandes de gazon. On peut, entre deux *ormes*, mettre un if, ou quelques autres arbriſſeaux qui y conviennent, ou bien y planter une banquette de charmille. On plante auſſi des quinconces entiers d'*ormes* en boules : on en peut auſſi border des boulingrins. Rien n'eſt plus beau, & en même tems plus grand que ces galeries de verdures qu'on voit à Marly.

L'*orme* eſt le meilleur bois pour le charronnage, on en fait des moyeux, des aiſſieux, empanons, fléches, jantes, armons, liſoirs, timons, brancards, &c. Les moyeux, aiſſieux, fléches & armons, ſont amenés & débités en grume. L'*orme* des iſles de l'Amérique n'eſt différent des nôtres, qu'en ce qu'il eſt plus petit, qu'il a les feuilles beaucoup plus grandes, & qu'il rapporte une ſemence bien différente. Elle tombe de l'arbre, quand elle eſt ſéche, & eſt faite comme un petit morceau de liége arrondi. Etant mâchée elle laiſſe un admirable goût dans la bouche. Quantité d'oies ſauvages viennent dans ces iſles. Lorſque la graine d'*orme* tombe, elles la mangent & en deviennent ſi groſſes, qu'elles ſont obligées de demeurer plus d'un mois après que cette graine leur a manqué, à cauſe qu'elles ne peuvent voler, tant elles ſont graſſes & peſantes. On trouve, en Angleterre, pluſieurs ſortes d'*ormes*, entre leſquels l'*orme ordinaire*, ou de montagne, eſt le plus eſtimé. Les Anglois, comme nous, en élevent de graine, de rejettons & de bouture, &, comme nous, en font des pépinieres. L'écorce & les feuilles de l'*orme* ſont aſtringentes. Les feuilles pilées & mêlées dans du vinaigre ſont bonnes pour la gravelle. La groſſe écorce, dit-on, bue dans du vin ou de l'eau froide, purge les phlegmes.

ORMIN, plante dont les tiges ſont rougeâtres, quarrées, hautes d'environ un pied, lanugineuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la ſauge, mais moins ſéches, fort velues, ſans odeur conſidérable, d'un goût âmer. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont plus petites que celles de la ſauge, formées en tuyaux decoupés par le haut, en deux lévres de couleur rouge & blanche. Ses ſemences ſont noires, preſque rondes. Sa racine eſt ligneuſe & fibreuſe. L'*ormin* eſt réſolutif, propre pour exciter le mouvement des eſprits. On ſeme l'*ormin* dans les jardins ; il fleurit en Juillet & Août. Cette plante réſout, ſubtiliſe & attire.

ORNE, eſpéce de frêne, appellé par quelques-uns, *frêne ſauvage* : il reſſemble aſſez au *frêne commun* ; mais il eſt plus petit, & a ſes feuilles rangées par paires, plus étroites & plus aiguës, dentelées comme celles du frêne ordinaire.

ORNITHOGALON, plante dont il y a pluſieurs eſpéces. L'*étranger*, qu'on appelle *lis d'Alexandrie*, eſt le plus eſtimé. Le premier produit, à l'extrémité de ſa tige, comme une groſſe grappe de fleurs qui, s'ouvrant chacune avec ſix petites feuilles blanches, entourent un bouton verd-brun, que pluſieurs appellent les *larmes de Notre-Dame*. Elles commencent à fleurir par le bas ; à meſure que les unes fleuriſſent, les autres ſe paſſent. . . . .

Digitized by Google

L'étranger eſt encore plus beau & plus eſtimé que le précédent. A l'extrémité de ſa tige, il fait monter un épi pointu, & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit-à-petit pluſieurs fleurs blanches qui découvrent un bouton verd qui eſt au milieu. L'*ornithogalon* demande du ſoleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance. On le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup. L'*étranger d'Inde* veut auſſi du ſoleil; mais il le faut mettre dans des pots pour le ſerrer l'hiver, parce qu'il craint beaucoup le froid. Il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur ſeulement, & un empan de diſtance; mais il vaut encore mieux le mettre dans un pot. Quand la graine en eſt mûre, on la ſeme. On le leve rarement; quand on le fait, il faut le replanter auſſi-tôt, parce qu'alors il reprend plus facilement racine. L'eau où ſa racine a bouilli, bue le matin à jeun, fortifie l'eſtomac.

OROBANCHE, plante qui pouſſe une tige, haute d'environ un pied & demi, droite & ronde. Sa racine eſt bulbeuſe, écailleuſe, d'un goût extrêmement amer. Cette plante eſt fort bonne dans les affections hypocondriaques. On prétend qu'elle fait périr les orobes & les veſces, les bleds & les légumes, parmi leſquels elle naît; c'eſt pourquoi les laboureurs & jardiniers l'appellent *herbe de loup*.

OROBE, plante dont la ſemence & la racine ſont de quelque uſage pour la médecine & la teinture.

ORPHELINE. Les fleuriſtes donnent ce nom à un œillet violet. *Morin* l'appelle la *mere des beaux œillets*, quoique lui-même n'ait pas de grands traits de beauté. Son violet eſt brun ſur un fin blanc, mais la fleur n'en eſt pas fort large. Elle renverſe les feuilles de ſa fleur qui ſont extrêmement tendres & délicates, d'où vient que la moindre eau ternit ſa fleur dans un moment. Sa plante n'eſt pas bien vigoureuſe, & ſes marcottes ne prennent racines, qu'à l'extrémité. Il faut lui laiſſer juſqu'à ſept ou huit boutons, parce qu'elle graine facilement, & qu'elle donne des boutons d'une beauté très-rare.

ORPIMENT, minéral, dont il y a deux ſortes, le naturel & l'artificiel. Le premier ſe trouve dans les mines de cuivre, en morceaux durs, de groſſeurs, de figures & de couleurs différentes. Les uns ſont d'un jaune doré & luiſant, les autres d'un jaune rouge & d'un jaune verdâtre. L'artificiel eſt un mélange fait par l'infuſion d'une partie de ſoufre jaune avec dix parties d'arſenic blanc. Il ſe fait en Allemagne, d'où on le tire en gros morceaux pierreux & jaunes; l'un & l'autre ſont employés pour la peinture. Le naturel eſt le plus eſtimé. On doit choiſir celui qui eſt le plus jaune.

ORPIN, plante qui croît à la hauteur d'un pied, & dont les tiges ſont droites, rondes, ſolides, s'élevant à meſure qu'elles ſortent de terre. Ses feuilles naiſſent le long des tiges; elles ſont en grand nombre, épaiſſes, ſucculentes, plus longues que celles du pourpier, de couleur verdâtre, mêlées quelquefois d'un peu de rouge, crenelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux ſommets des tiges & des branches, en gros bouquets, & preſqu'en parafol, de couleur blanche ou purpurine. Chaque fleur eſt à cinq feuilles diſpoſées en roſe. Ses ſemences ſont fort menues; ſes racines ſont formées de pluſieurs tubercules blancs. L'*orpin* croît dans les terres cultivées, ſur-tout dans les vignes, au printems, & fleurit en

Digitized by Google

Août. Il eſt aſtringent, vulnéraire & déterſif.

ORSEILLE, drogues propres pour la teinture, pour faire une nuance depuis la fleur de pêcher, ſilvie, aubifoin & gris-de-lin, juſqu'au paſſe-velours & amarante. Ces drogues ſont aſſez différentes les unes des autres. Il y a l'*orſeille* de Hollande; l'*orſeille* de Lyon & d'Auvergne, l'*orſeille* des Canaries, l'*orſeille* de Rouſſillon, de Genes, de Nîmes, de Montpellier, &c. Ce qu'on appelle communément *orſeille*, & qui eſt la véritable, eſt une petite mouſſe ou croûte qui ſe forme ſur les pierres & les rochers, & qui étant apprêtée avec la chaux & l'urine, fait une fort belle nuance de couleurs. L'*orſeille* de Hollande, qu'on appelle auſſi *tourne-ſol*, ſe compoſe avec le *tourne-ſol* en drapeaux, la perelle, la chaux & l'urine. Quelques-uns prétendent néanmoins que la compoſition de cette drogue eſt un ſecret, dont il n'y a qu'un particulier, en Hollande, qui en ſoit poſſeſſeur. L'*orſeille* qui vient de Hollande, en pâte ou en pierre, dans de petits barils d'environ trente livres, eſt eſtimée la meilleure. Un quart de celle-là, dit-on, fait autant qu'une livre des autres. Celle de Lyon, d'Auvergne, ſe fait avec la chaux vive, l'urine & la perelle, & quelquefois une teinture de bois de Bréſil. Celle de Lyon paſſe pour valoir autant que celle de Hollande. L'*orſeille* des Canaries eſt également compoſée avec la chaux, l'urine, & une petite mouſſe qui croît ſur les rochers de l'iſle de Candie, de Ténérif, & autres iſles. Cette eſpéce donne une très-belle couleur, mais qui n'eſt pas de durée.

ORT, *peſer ort*, en terme de douane, c'eſt peſer les marchandiſes avec les emballages. Toutes les marchandiſes qui acquitent les droits au poids, à l'exception de celle de l'or, d'argent & des épiceries, ſont peſées *ort* ou *brut*, ſuivant le tarif de 1664, & l'ordonnance des cinq groſſes fermes de 1684.

ORTIE, plante très-commune, dont on connoît neuf eſpéces; celle qu'on appelle *ortie commune*, ou *grande ortie*, pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, garnies de feuilles oppoſées deux à deux, larges à leur baſe, finiſſant peu-à-peu en pointe, dentelées en leurs bords, couvertes de poils fort piquans. Ses fleurs ſont à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice à quatre feuilles. Ses ſemences ſont petites, ovales, rouſſes, renfermées dans une capſule triangulaire, formée par deux feuilles. On diviſe les *orties* en mâles & en femelles. Les mâles ſont celles qui portent les ſemences & qui ne fleuriſſent point. Les femelles fleuriſſent & ne portent point de ſemences. La petite *ortie*, qu'on appelle *ortie-grièche*, a ſes tiges hautes d'un demi-pied, ou d'un pied, & ſes feuilles plus courtes & plus obſcures que la précédente. L'*ortie blanche* ne pique point. L'*ortie romaine* porte de petits fruits ronds, gros comme des pois, hériſſés tout autour de petites pointes. Il y a une *ortie à balles*, dont les feuilles reſſemblent à la pariétaire. Il y a une *ortie à grappes*, qui vient du Canada. Les *orties* ſont diurétiques, propres pour rétablir le mouvement des liqueurs. On fait de la toile d'*ortie*, comme on en fait de chanvre. Les Chinois uſent l'été de cette toile pour de longues veſtes. Les *orties* croiſſent par-tout, particuliérement dans les haies, dans les jardins, contre les murailles, & dans les lieux incultes & ſablonneux.

ORTIE-MORTE, ou ORTIE-PUANTE, eſt un autre genre de plante qui porte pluſieurs tiges quar-

Digitized by Google

rées rameuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'*ortie*, mais plus petites, plus courtes, ne piquant point. Ses fleurs ſont verticillées en gueules, petites & purpurines; ſes ſemences ſont triangulaires, aſſez groſſes, luiſantes. Sa racine eſt menue, fibreuſe; toute la plante a une odeur puante. Elle eſt propre pour réſoudre toutes ſortes de tumeurs, étant appliquée en cataplaſme. On l'a appellée *ortie-morte*, parce que ſes feuilles reſſemblent à celles de l'*ortie*, & qu'elles ne ſont point piquantes, & *ortie-puante*, à cauſe de ſa mauvaiſe odeur. Elle croît le long des chemins, dans les places & dans les baſſes-cours; elle fleurit en Juin & Juillet.

ORTOLAN, oiſeau plus petit qu'un alouette, fort gras, & dont le plumage eſt de différentes couleurs. Son bec & ſes pattes tirent ſur le rouge. Il ſe nourrit de pluſieurs graines, ſur-tout de millet, ce qui l'engraiſſe beaucoup. On le trouve dans les pays chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, &c. Sa chair eſt tendre, délicate, ſucculente, & d'un goût exquis. Comme il a peu d'humeurs groſſieres & viſqueuſes, & qu'il abonde en ſucs huileux & balſamiques, il paſſe pour reſtaurant, fortifiant & nourriſſant. Les ſucs qu'il engendre ſont ſains; il eſt facile à digérer, & convient à tout le monde. Les *ortolans* s'aſſaiſonnent comme les cailles.

OS, partie dure & ſolide des animaux, qui ſoutient toute la maſſe de leur corps & de leur chair. Les *os de bœuf*, *de vache* calcinés & brûlés, ſervent à faire cette ſorte de noir que l'on nomme *noir d'os*, ſi en uſage chez les peintres. Ces mêmes *os* ſervent encore à faire pluſieurs ouvrages de tabletterie, de tour & de coutellerie à la place de l'ivoire. S'ils ne ſont pas ſi blancs au commencement, du moins ils ne jauniſſent pas ſi-tôt dans la ſuite. On appelle *os de cœur de bœuf*, l'*os* ou cartilage qui ſe rencontre dans le cœur de bœuf. On le ſubſtitue quelquefois à celui du cerf qu'on regarde comme un excellent cardiaque, & qui entre dans la compoſition de la confection hyacinthe..... Ce qu'on appelle *os de ſéche* n'eſt autre choſe qu'une eſpéce d'*os* qui ſe rencontre ſur le dos d'un poiſſon qui porte ce nom. Cet *os* eſt fort en uſage chez les orfévres & chez les fondeurs, pour faire des moules.

OSEILLE, plante potagere. *Liger* n'en compte que deux eſpéces; la *grande oſeille* & l'*oſeille ronde*. Chomel en donne ſept eſpeces; il nomme la premiere l'*oſeille à la pareſſeuſe*, parce qu'une ſeule feuille eſt ſi grande, qu'elle peut ſervir pour un potage; elle nous eſt venue des pays-bas; la ſeconde eſt la *grande oſeille*, ſemblable à la patience; la troiſieme ne produit point de graine: ſa plante s'élargit en terre, en produiſant de petits rejettons à côté, deſquels on ſe ſert pour en replanter. La quatrieme eſt la petite *oſeille*, dont on fait uſage par-tout. La cinquieme eſt l'*oſeille ronde*, grande & petite, qui ne graine point, & qui ſe multiplie par ſes rejettons. La ſixieme eſt la *ſauvage* qui vient dans les hauts prés, & qu'on ne cultive point dans les jardins. La ſeptieme a la feuille en tréfle: on la nomme *alleluia*, & elle a toute l'acidité de l'*oſeille*. L'auteur de l'*Ecole du potager* réduit toutes les eſpéces d'*oſeilles* à quatre, la grande, la longue, la ronde, & la jaune vivace.

La *grande*, nommée auſſi *oſeille vierge*, a la feuille juſqu'à dix-huit pouces de longueur ſur cinq

Digitized by Google

ou ſix de largeur ; c'eſt l'*oſeille à la pareſſeuſe* de Chomel ; ſa couleur eſt d'un verd de pré ; ſa racine eſt jaune. On en fait peu d'uſage en cuiſine, parce qu'elle eſt dure, & a peu de ſuc, & on n'en cultive que pour la curioſité.

La *longue* eſt la plus généralement cultivée. Il y en a de deux eſpéces ; l'une a ſes feuilles beaucoup plus grandes & plus blondes que l'autre ; c'eſt celle qu'on appelle, à Paris, *oſeille de Belleville*, du reſte elles ſe reſſemblent. Leur feuille eſt allongée, de couleur de verd de pré, pointue, échancrée, & à oreille du côté de ſa baſe. Sa queue eſt longue & déliée ; ſes fleurs ſont à pluſieurs étamines attachées au fond d'un calice, qui eſt ſix feuilles poſées, comme à double rang, trois à trois ; ſa ſemence eſt à trois coins, de couleur brune ; ſa racine eſt fibreuſe, très-amere & jaune. Cette *oſeille* ſe ſeme ou en plein champ, ou en rayons, ſur une planche, ou bien en bordure. Elle veut une terre bien labourée. On ſeme l'*oſeille* au mois de Mars ; & lorſqu'elle eſt levée, il faut la ſarcler, & l'arroſer quand on juge qu'elle en a beſoin ; ſa graine ſe recueille au mois de Juillet. On l'étend ſur un drap au ſoleil pour qu'elle ſe perfectionne. Elle ſe conſerve bonne pendant deux ans, quand on la vanne ſur le champ, & quatre, quand on la laiſſe dans ſa bourre. Les oiſeaux en ſont fort friands, quand elle eſt ſur pied.

L'*oſeille ronde* a une racine menue qui court entre deux terres. Sa feuille varie, quelquefois elle eſt preſque ronde, & tantôt elle eſt pointue, & à oreilles, & tantôt ſans oreilles. Sa tige eſt baſſe & rempante. Sa fleur & ſa graine reſſemblent à l'*oſeille longue*, & elle eſt de couleur de verd, & d'une ſaveur aigrelette. Elle ſe multiplie de graine, comme la longue ; mais on détache des rejettons des vieux pieds qu'on plante & qu'on cultive. Elle dure dix à douze ans. Il y en a qui la préfèrent aux autres, parce qu'elle n'eſt qu'aigrelette ; mais elle fournit bien moins que la longue.

La *jaune vivace* a la feuille aſſez grande, plus ronde que longue, & très blonde. Cette *oſeille* n'eſt point ſujette à monter. Elle fournit dans le tems où les autres montent, & où la nouvelle n'eſt pas en état d'être coupée ; elle a moins d'acide, & elle eſt moins verte. On la multiplie de petits rejettons détachés des vieux pieds. On la plante en échiquier à un pied de diſtance. Sa touffe groſſit d'année en année, & on peut la conſerver dix ans.

L'*oſeille ſauvage*, qui croît dans les prés, eſt plus ſéche, plus dure & plus aigre que les autres, &, à leur défaut, ſert aux pauvres gens de la campagne. Il y a encore une autre eſpéce d'*oſeille* qui ſe trouve dans les jardins de quelques curieux. Elle s'éleve en arbuſte, & ſa feuille reſſemble aſſez à celle du peuplier. Elle eſt liſſe, luſtrée, unie ſur les bords, & d'un verd clair. Elle a un goût à-peu-près ſemblable à celui des autres *oſeilles*. Elle eſt plus ſéche, & tout ſon mérite ne conſiſte que dans la rareté. Tout le monde ſçait l'uſage que l'on fait de l'*oſeille*, en cuiſine. L'*oſeille* déſagace les dents, ce qui vient de ce que ſon ſel acide eſt tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents. Ses racines ſont apéritives, & donnent à l'eau une couleur rouge. Ses feuilles ſont rafraîchiſſantes, & tempérent la bile. Etant pilées ou cuites ſous la braiſe, elles avancent la ſuppuration.

OSIER, eſpéce de ſaule qui jette beaucoup de verges ou rameaux,

Digitized by Google

menus, pliants, d'une écorce rouge & noirâtre. Ses feuilles ſont oblongues, pointues, ſans poil, un peu blanchâtres par-deſſous, crenelées en leurs bords. Il y en a de trois ſortes; l'*oſier franc*, qui eſt rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres; l'*oſier blanc*, appellé *filandre*, en quelques endroits, eſt effectivement d'un blanc jaunâtre; le *verd*, autrement appellé *oſier de riviere*, eſt le moindre & le plus caſſant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere; mais l'*oſier franc* eſt le plus délicat, craint plus les gelées & l'eau trop froide. Les deux autres ſont plus aquatiques, plus groſſiers, & s'élevent davantage. L'*oſier* vient dans toutes ſortes de terre fraîche, même dans le gros ſable, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante ſouvent en bordures ſur des vignes ou des vergers, & pour en tirer plus de profit, on fait des oſeraies, ſur-tout dans les pays de vignobles, & proche des grandes villes où il y a du débit. On met ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du ſoleil, & moins bas encore que le ſaule; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir. Pour en élever, on laboure bien la terre, on en caſſe avec ſoin toutes les mottes, on la met en rayons, ſi l'on veut, pour y pouvoir tenir l'eau, tant & ſi peu qu'on voudra. On choiſit, ſur de beaux *oſiers*, des boutures bien vives, d'un pied & demi de long. On les aiguiſe par le gros bout; & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais non pas crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies. On met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, ſur des lignes droites, élevées entre elles, de deux à trois pieds.

Il faut garantir les *oſiers*, plus qu'aucun autre plant, du dégat des beſtiaux, parce qu'ils s'élevent en menus ſions, fort tendres, dont le bétail eſt fort friand. On les laboure ordinairement deux fois par an, vers la mi Mai, quand les herbes commencent à y abonder, & ſur la fin de Novembre, quinze jours après qu'on en fait la dépouille; dans les bonnes terres, on ne les laboure qu'au mois de Mars, pour détruire les mauvaiſes herbes. Il y a même des fonds ſi heureux qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les *oſiers* y viendroient trop forts & trop gros, ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des vanneries groſſieres; ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage, & ſe vendent plus cher. On tond les *oſiers* tous les ans, plus ils ſont mûrs, mieux ils valent. On ne le doit faire que quand la feuille eſt tombée; c'eſt environ vers la Touſſaint. Ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne ſont point de garde, ils ſe noirciſſent & ſe rident dès avant le printems. En coupant les *oſiers*, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier, ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à ce qu'on veuille les trier. On met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus. On ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux vanniers. On ébranche & on épluche les autres, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leur grandeur ou groſſeur. Au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros. Ils ſervent entr'autres à lier des cercles; ceux de trois à quatre pieds de long, compoſent le ſecond rang. Ils ſervent à lier

Digitized by Google

de gros treillages, & à d'autres ouvrages. On les eſtime ſelon qu'ils ſont minces. On fait le troiſieme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Les *oſiers* étant triés & épluchés, on les lie par poignée pour ne les pas mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le fond d'*oſier* par le petit bout, on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un couteau on l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'*oſier* paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort pour qu'on puiſſe y introduire le fendoir; c'eſt une eſpéce de navette de tiſſerand, ou plûtôt un morceau de bois fait en forme de coin, rond à trois faces creuſées, qui ſe terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarrés. On s'en ſert pour fendre l'*oſier* juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie à meſure qu'on avance. Tous ces petits ouvrages ſe font l'hiver aux veillées, ou quand on n'a rien de mieux à faire. On fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en paquets. On peut laiſſer les *oſiers* expoſés à la neige & à la pluie, pendant tout l'hiver, juſqu'à ce que les hâles du printems viennent; car l'*oſier* n'aime pas moins l'humidité quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Quand on en a tiré & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits; mais on porte les gros au grenier pour les conſerver. Les vignerons ſe ſervent de l'*oſier* pour attacher la vigne, les jardiniers pour paliſſer les arbres & faire des berceaux, les tonneliers pour lier leurs cercles à tonneaux; & les vanniers emploient les plus fins à faire des paniers, des corbeilles, &c.

Les *oſeraies*, comme les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut repeupler les places dégarnies par le provignement des *oſiers* voiſins. On choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs, & les plus unis. On les épluche, on les ébranche; & ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue, & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin, & on coupe le bout à environ un demi-pied au-deſſus de terre.

Preſque tout l'*oſier* que les tonneliers & vanniers emploient à Paris, vient de Champagne & d'Orléans, en paquets de quatre pieds de long, qu'on appelle *molles*, & qui ſont liées de trois liens.

On dit, dans le jardinage, tailler les jaſmins d'Eſpagne en *tête d'oſier*, c'eſt couper les branches tout près du tronc, comme on fait à l'*oſier*.

OSTEOCOLE, pierre blanchâtre, creuſe & dure, qui ſe trouve en pluſieurs lieux d'Allemagne, dont les droguiſtes faiſoient autrefois un grand commerce, & qui n'eſt plus recherchée que par les curieux d'hiſtoire naturelle.

OSTERLINS, vaſte bâtiment, à Anvers, qui ſervoit autrefois de comptoir aux villes anſéatiques.

OUATE, eſpéce de coton très-fin, produit dans les gouſſes d'une plante qui croît communément en Egypte, & que quelques curieux cultivent en France & ailleurs. Cette plante ſe plaît dans les lieux humides & marécageux. Ses feuilles ſont aſſez larges, longues & arrondies par le bout; ſes fleurs forment en bouquets, qui forment une ma-

Digitized by Google

bière d'ombelle, & elles ont leurs feuilles renverſées, comme celles du martagon. La *oüate* eſt renfermée dans des gouſſes qui s'ouvrent quand elles ſont en maturité: la ſemence qui s'y trouve mêlée, eſt petite, ronde & platte, tirant ſur le gris-brun. C'eſt d'Alexandrie, qu'on tire cette marchandiſe, & elle vient en France par la voie de Marſeille..... Il y a une ſorte de coton qu'on appelle auſſi *oüate*: ce n'eſt rien autre choſe, que la bourre, ou premiere ſoie qui couvre la coque des vers à ſoie. On la fait bouillir, & après cela, on la vend pour la véritable *oüate*, quoiqu'elle n'en approche pas, ni pour la fineſſe, ni pour la beauté. Ces *oüates* ne ſervent qu'à fourrer des robes de chambre, des courtepointes, & autres meubles & habillemens, qu'elles rendent très-chauds, ſans les rendre peſants. Elles ont donné leur nom à preſque toutes les autres fourrures, qui ſe mettent entre deux étoffes, & que l'on appelle communement *oüatée*.

OUBAN, monnoie d'or du Japon, extrêmement grande, qui a la figure d'une ſemelle de ſoulier, & qui eſt évaluée à 100 rixdalers de Hollande.

OUBIER, c'eſt une des dix eſpéces de faucon.

OUBLIE, pâtiſſerie ronde & déliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du ſucre & du miel, un peu de farine & d'eau. On a un fer fait exprès: on le fait chauffer, puis avec une cuiller à bouche, on met un peu de cette pâte ſur le fer, qu'on ferme auſſi-tôt, & qu'on met ſur le feu, pour faire cuire l'*oublie*. Quand elle eſt cuite on la tire & on la ſert toute ronde, ou en cornet.

OUIE; les botaniſtes donnent ce nom à la grande joubarbe. Voyez *Joubarbe*

OUILLE, ou OIL, grand potage que l'on fait en gras, ou bien en maigre; qu'on fait en gras, avec bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, ſauciſſe & un cervelas. On paſſe le tout au roux, & on empâte chaque choſe, ſuivant le tems qu'il faut pour cuire: on y ajoûte toutes ſortes d'herbes, racines bien blanches, comme oignons, poreaux, carottes, panais, racine de perſil, choux, navets & autres par paquets. La *ouille* en maigre, ſe fait avec toutes les racines ci-deſſus mentionnées dans de bons bouillons de purée, ou moitié poiſſon.

OUPELOTE: racine d'une plante qui croît en quelques endroits des Indes Orientales, particuliérement dans les états du grand Mogol. Les Orientaux la mettent au nombre des drogues médicinales. Elle ſe vend à Surate.

OURDIR, *en terme de manufactures*, ſignifie préparer, ou diſpoſer ſur une machine faite exprès les fils de la chaîne d'une étoffe, d'une toile, d'une futaine, d'un baſin, &c. pour la mettre en état d'être montée ſur le métier. Après que la chaîne d'une étoffe de laine a été ourdie, on la colle & on la fait ſécher, ſans quoi, il ſeroit difficile de la pouvoir bien travailler. Parmi les *ourdiſſoirs*, dont ſe ſervent les tiſſerands & tiſſutiers, il y en a qu'on appelle *tours*, qui ſont en façon de *dévidoirs*, ou de petits *moulins* tournans debout ſur un pivot: d'autres ſont ſtables & ſans mouvement, compoſés de deux piéces de bois, placées de bout, un peu en talut, contre la muraille, à certaine diſtance l'une de l'autre, auſquelles ſont attachées pluſieurs chevilles du haut en bas. L'*ourdiſſoir* des Gaziers eſt un mou-

Digitized by Google

lin haut de ſix pieds, ou environ. Il conſiſte en un chaſſis à quatre piliers, & autant de traverſes haut & bas, & en un axe poſé perpendiculairement au milieu du chaſſis. Cet axe a ſix grandes aîles, ſur leſquelles s'ourdit la ſoie.

OURDIR chez les Vaniers, c'eſt placer l'oſier autour d'un moule pour commencer à monter l'ouvrage..... *Ourdir un mur*, parmi les maçons, c'eſt y mettre le premier enduit..... *Ourdir à la tringle*, en terme de nattier en paille, c'eſt bâtir & arrêter les cordons de la natte ſur les cloux des deux groſſes & longues piéces de bois, que les nattiers nomment des *tringles*.

OURDON; c'eſt une eſpéce de plante, dont les feuilles ſe trouvent dans les touffes, ou balles de ſéné; ſouvent ce n'eſt que du plantain ſéché & briſé, que les colporteurs vendent pour du véritable ſéné.

OURLET: c'eſt chez, les Ouvriers en couture, l'extremité d'une étoffe, ou d'une toile redoublée & couſue, en ſorte qu'elle y faſſe une eſpéce de petite bordure..... Les maîtres coffretiers-malletiers, ſelliers & bourliers appellent un *ourlet*, le cuir mince, long & étroit, avec lequel ils bordent les gros cuirs, qu'ils emploient en certains de leurs ouvrages. Les *ourlets* des malles, fourreaux & étuits de piſtolets, que font les coffretiers, doivent être, ſuivant leurs ſtatuts, de cuir de veau ou de mouton, couſus à deux chefs de bonne ficelle bien poiſſée.... Les verriers appellent *ourlet* le tour du plat de verre, qui paroît & qui eſt en effet plus ferme & plus épais que le reſte. Cet *ourlet* ſe fait avec la branche, lorſqu'en branchant la boſſe, on en réfoule & replie les bords.

OURS, animal ſauvage, de la peau duquel on fait un très-grand commerce, & dont la peau en pelleterie eſt fort eſtimée. Il s'en fait un grand commerce pour les fourrures, ſoit qu'elle ſoit de jeunes bêtes, c'eſt-à-dire, *ourſins* & *ourſons*; ſoit qu'elle ſoit des vieux. La peau de ces derniers s'emploie ordinairement en houſſes, ou couvertures de chevaux, & en ſacs pour tenir les pieds chauds pendant les grands froids de l'hiver. De la peau des *ourſins*, on fait des manchons & autres ouvrages de pelleterie. L'*ours* fournit encore dans le commerce ſa graiſſe, dont on fait uſage en médecine. Celle de la meilleure qualité, doit être nouvellement fondue, griſâtre, gluante, d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe, & d'une conſiſtance moyenne. Celle qui eſt trop blanche, eſt ſophiſtiquée & mêlée de ſuif ordinaire.

OURVARI, *en terme de chaſſe*, c'eſt le cri pour obliger les chiens à retourner, lorſque le cerf fait un retour... *Ourvari* à moitié haut eſt pour obliger les chiens à retourner & à *retrouver* les bouts de la ruſe d'une bête, lorſqu'elle a fait un retour.

OUTARDE, gros oiſeau, qui reſſemble beaucoup à l'oie. Son plumage eſt varié de différentes couleurs, de blanc, de noir, de brun, de gris, & de couleur de roſe. Le bec eſt long de trois pouces, les jambes & la moitié des cuiſſes couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des *outardes* qui ont trois pieds de haut, depuis le bec juſqu'aux ongles, enſorte qu'on peut regarder cet oiſeau comme le plus grand après l'autruche. L'*outarde* ne peut longtems ſoutenir ſon vol, parce qu'elle a les aîles fort courtes, à proportion de la grandeur de ſon corps. Elle ne ſe perche jamais ſur les arbres;

Digitized by Google

mais elle repose à platte terre dans les campagnes, où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les *outardes* dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent, ne soient inondées. Elles pondent & couvent dans les bleds; & s'il arrive que quelqu'un, par hazard, vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussi-tôt, & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits. La chair de l'*outarde* est assez nourrissante, mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate, quand l'*outarde* est jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer, il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs foibles doivent s'en abstenir, ou n'en pas faire grand usage. On apprête les *outardes* comme les oies & les oisons, & on en fait des pâtés. Il y a beaucoup d'*outardes* en Angleterre, en Flandre & en Hollande, où ces oiseaux arrivent par bandes en automne. Lorsqu'on va à la chasse des *outardes*, il faut bien se donner de garde de mener des chiens; car au moindre abboyement, qu'elles entendent de loin, elles se cachent dans les buissons, qu'elles trouvent. On les chasse d'ordinaire à cheval, parce qu'elles ont beaucoup de sympathie avec ces animaux. Elles les aiment, de maniere qu'elles les laissent approcher de fort près, & c'est par ce moyen qu'on les tire avec un fusil; on les prend aussi aux filets, qu'on tend sur le bord d'une riviere, ou d'un étang.

OUTIL; instrument dont les ouvriers & artisans se servent aux différens ouvrages de leur profession, art & métier. Tels sont les marteaux, les compas, les rabots, les équerres, les villebrequins, &c. .... *Outil crochu*, chez les sculpteurs & marbriers, est une espéce de ciseau tranchant, tout d'acier, ou du moins de fer bien acéré par un bout, qui est à demi-courbé en crochet. C'est avec ce ciseau qu'ils atteignent dans les endroits, où les ciseaux quarrés ne peuvent entrer, & où les pointus ne suffisent pas. Ils sont propres surtout pour bien tourner les cheveux des busles & statues, & bien évider les plis des draperies. .... Les menuisiers appellent *outil à fust*, celui qui est composé d'un fust de diverse épaisseur, suivant son usage, & d'un fer plat & tranchant, quelquefois uni par le bout qui coupe, quelque fois taillé autrement, & d'un coin de bois pour affermir le fer dans la lumiere. Les *outils à fust* des Menuisier s'appellent en général des *rabots*..... Un *outil à manche* est un *outil* de fer emmanché de bois, comme les ciseaux, les fermoirs, le bec d'âne, les gouges, &c..... Les lapidaires appellent un *outil plat*, un *petit cylindre*, soit d'acier, soit de cuivre, attaché au bout d'un long fer, dont ils se servent dans la gravure de pierres précieuses. Ils le nomment *plat*, parce que la section du cylindre tourné du côté de la pierre, est platte & unie, ce qui distingue cet *outil* de celui qu'on appelle une *charniere*, qui est aussi en forme de cylindre, mais qui creuse, comme une virole..... *Outil à onde* est une machine ingénieuse dont les ébénistes se servoient beaucoup autrefois, lorsqu'ils travailloient à ces tables, à ces cabinets d'ébene, qui ne sont plus à la mode, depuis que la marqueterie a été poussée en France à la perfection, où on la voit.

Les *outils* nécessaires au labourage, sont les serpes, une vrille, une aleine, des pelles de bois, ra-

Digitized by Google

teaux de bois, ou à dents de fer, fléaux pour battre le bled, des vans, une hache, un marteau à tête de fer, proviſion de cloux, des houës, une béche, un pic, des coins de fer & de bois, une ou deux coignées, des faucilles, des faulx, des tenailles, des ſarcloirs, une ſcie, une tariere, un villebrequin, &c. Les *outils* d'un jardinier ſont la béche, des rateaux de pluſieurs ſortes, une ſerpette, un croiſſant, un greffoir, une pioche, piochons, ou binettes, des plantoirs, une ſcie à greffer, un coin de bois pour le même uſage, des civieres, brouettes, &c.

OUTRE, peau de bouc, qui étant encore garnie de ſon poil, couſue & préparée d'une certaine façon, ſert comme de baril pour renfermer les liqueurs, afin de les pouvoir tranſporter avec plus de facilité. En Eſpagne, les *outres* ſont d'un aſſez grand uſage pour les vins; & en France on s'en ſert pour les huiles.

OUTRE-MER, bleu qui ſe fait avec la pierre d'azur, & dont le plus grand uſage eſt pour la peinture. Il ſe fait avec la plus belle pierre d'azur, qu'on calcine dans un mortier de fer, & qu'enſuite on broie très-ſubtilement ſur le porphyre: on le mêle enſuite dans une pâte compoſée de cire, de poix graſſe & d'huile; on lave bien cette pâte dans une eau très-claire, pour en ſéparer la partie colorante, qui ſe précipite au fond en une poudre très-fine & très-belle, puis on verſe l'eau par inclination, & l'on fait ſécher la poudre qui reſte, & qui eſt le véritable *outre-mer*. On peut faire quatre ou cinq ſortes d'*outre-mer*, par le moyen des différentes lotions. La premiere étant plus belle que la ſeconde, &c. Pour bien choiſir l'*outre-mer*, il faut qu'il ſoit haut en couleur & bien broyé, ce qui ſe peut connoître en le mettant entre les dents; s'il eſt ſableux, c'eſt une marque qu'il n'a pas été aſſez broyé. Pour ſçavoir s'il eſt véritable & ſans mêlange, on en peut mettre quelque peu dans un creuſet, que l'on fera rougir au feu; ſi la couleur n'eſt point changée après cette épreuve, il eſt certain qu'il eſt pur; ſi au contraire, on y remarque du changement, ou quelques taches noires dedans, c'eſt une marque qu'il a été falſifié. Il y a une autre eſpéce d'*outre-mer*, appellé *outre-mer commun* ou d'*Hollande*, qui n'eſt autre choſe que de l'azur en pierre, dont les couleurs, quand il eſt employé par les peintres, approche beaucoup de celle du véritable *outre-mer*, quoique cependant beaucoup moins eſtimé.

OUTRE-MOITIE', c'eſt ce qui eſt au-delà de la moitié. Une Léſion *outre-moitié*, ſuffit pour faire revenir un acheteur contre le contrat d'une choſe achetée.

OUVERT: un *compte ouvert* eſt un compte entre les marchands, négocians & banquiers, qui n'eſt point arrêté, & auquel on ajoûte journellement des articles, ſoit en recette, ſoit en dépenſe. On dit auſſi en terme de commerce de mer, que les *ports ſont ouverts*, quand les vaiſſeaux marchands y peuvent entrer ou en ſortir & y faire leur commerce en liberté.

OUVERTES; *têtes ouvertes*, en terme de venerie; ce ſont des têtes de cerf, de daim & de chevreuil, dont les perches ſont fort écartées qui eſt une des belles qualités que peut avoir une tête.

OUVERTURE D'UNE FOIRE: c'eſt le jour fixé par le magiſtrat pour y commencer l'achat & la vente des marchandiſes. L'*ouverture de la foire* de S. Germain, & de celle de S. Laurent, à Paris, ſe

Digitized by Google

publie à ſon de trompe & ſe fait en vertu d'une ordonnance du lieutenant-général de police, qu'on affiche aux principaux carrefours de la ville.

OUVRABLE : *jour ouvrable* eſt celui, où il eſt permis aux marchands & aux artiſans d'ouvrir leurs boutiques, & d'y vendre, acheter & travailler en toute liberté.

OUVRAGE, ſe dit, dans le négoce de ce qui eſt fait par la main des ouvriers, manufacturiers & artiſans, chacun ſuivant le privilege ou permiſſion qu'ils ont par les ſtatuts & réglemens de leur corps & communauté..... *Ouvrages noirs* : ce ſont les gros ouvrages de fer que peuvent forger les maîtres maréchaux en vertu de leurs ſtatuts, comme ſont les ſocs de charrue, les hoües, les fourches.

OUVRAGER : c'eſt enrichir un ouvrage de divers ornemens, On le dit des brocards à fleurs, des velours à ramages, des damas, &c.

OUVRE' : c'eſt ce qui eſt travaillé. Du *linge ouvré* eſt celui ſur lequel le tiſſerand a fait divers ouvrages, & repréſenté des figures, des fleurs, des compartimens ; c'eſt ce qu'on appelle auſſi *linge damaſſé*.

OUVREAUX; c'eſt, dans les fourneaux à verre, les bouches ou ouvertures où ſont les pots dans leſquels ſe fondent les matieres propres à la vitrification ; c'eſt auſſi par les *ouvreaux* que l'on prend le verre au bout de la felle pour le ſouffler, qu'on le chauffe & qu'on l'ouvre. On appelle *grand ouvreau* une ouverture de fourneau qui a plus du double des autres ouvertures, & qui eſt aſſez grande pour que le plat de verre, dont le diametre a plus de dix pieds & demi, puiſſe s'y ouvrir & en ſortir, ſans courir aucun riſque d'être caſſé en le retirant. Les deux *ouvreaux* des côtés s'appellent les *ouvreaux des ailes*, & plus ordinairement les *ouvreaux à cueillir*.

OUVRIER, ſe dit de tout artiſan qui travaille de quelque métier que ce ſoit. On nomme *ouvriers* en draps d'or, d'argent, de ſoie, & d'autres étoffes mélangées, ou *ouvriers* de la grande navette, les fabriquans & manufacturiers qui fabriquent & font ſur le métier, avec la navette, toutes ſortes d'étoffes d'or, d'argent, de ſoie, ou mêlées d'autres matieres, comme fleuret, laine, coton, poil & fil, &c. A Paris, à Lyon, à Tours, les *ouvriers* de la grande navette forment des communautés conſidérables. Ils ont des maîtres & gardes-jurés pour la conſervation de leurs priviléges... On nomme *ouvriers en fer-blanc & noir*, les ferblantiers.... Dans la plûpart des hôtels des monnoies, on appelle *ouvriers* ceux qui coupent, taillent & ajuſtent les flaons pour les réduire au poids des eſpéces, & les rendre conformes aux déneraux & poids matrices.

OUVRIR LA LAINE; c'eſt la battre ſur une claie pour la dépouiller de toutes ſes ordures, & la paſſer enſuite entre deux cardaſſes.... *Ouvrir les peaux* ; c'eſt, chez les chamoiſeurs, les faire paſſer ſur l'appaliſſon pour les rendre plus maniables & plus molles.... *Ouvrir la boſſe*, en terme de verrerie, c'eſt lorſqu'après que le verre ſoufflé à pluſieurs repriſes, a pris enfin la forme d'un bocal ou d'une calebaſſe, & qu'il a été inciſé & branché, on le préſente au feu du grand ouvreau, & qu'on l'y tourne en rond juſqu'à ce que cette boſſe s'étende d'elle-même, & s'ouvre tout-à-fait, enſorte qu'elle forme ce qu'on appelle *un plat*, ou *rond de verre*.

Digitized by Google

OUVRIR UN COMPTE ; c'eſt écrire en gros caractere, ſur un grand livre, le nom & la raiſon de celui avec qui l'on commence à faire quelques affaires.

OUVROIR ; c'eſt, dans les manufactures de laine, le lieu où ſont montés les métiers, & où les ouvriers travaillent.

OXICEDRE, arbre ordinairement tortu, qui croît dans les pays chauds, connu en Provence & en Languedoc, ſous le nom de *cadé*. Les feuilles ſont longues & piquantes, toujours vertes. Son fruit verd dans le commencement, devient rouge en mûriſſant. On tire du tronc de cet arbre, en y faiſant des inciſions, une gomme très-claire & très-tranſparente, qui eſt le véritable ſandarac. C'eſt du bois de l'*oxicedre* que l'on tire par la cornue la vraie huile de cadé, ſouveraine pour les dartres vives & farineuſes. On s'en ſert auſſi utilement pour guérir la gale des chevaux, des bœufs, & autres beſtiaux.

OXYACHANTA, arbriſſeau épineux, eſpéce de néflier qu'on appelle autrement *aubépin*, ou *épine blanche*.

OYE, gros oiſeau à col long, les jambes courtes, & les pattes à-peu-près comme celles des canards. Il vit ſur terre, & ſe plaît ſur l'eau. Il y a l'*oye domeſtique* & l'*oye ſauvage*. On donne le nom de *jars* au mâle. On doit choiſir l'*oye domeſtique* tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. L'*oye ſauvage* eſt d'un meilleur goût que l'*oye domeſtique*, parce qu'étant dans un mouvement plus conſidérable ; ſa chair eſt moins chargée de ſucs viſqueux & groſſiers. L'*oyſon* contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Le domeſtique contient auſſi beaucoup de phlegme ; le ſauvage en contient moins. L'*oyſon* nourrit beaucoup, & produit un aliment ſolide & durable, mais il eſt un peu difficile à digérer. Quand cet oiſeau eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe & propre à produire des humeurs groſſieres & excrémentielles. Quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſéche, dure & d'un mauvais ſuc, & elle cauſe des indigeſtions & des fiévres ; ainſi, en général, la chair d'*oyſon* eſt plus agréable au goût, qu'elle n'eſt ſalutaire, parce qu'elle abonde toujours en ſucs lents & groſſiers qui la rendent de difficile digeſtion ; c'eſt pourquoi on en doit uſer ſobrement : cependant elle eſt convenable aux perſonnes robuſtes qui ont un bon eſtomac, ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment durable. On prétend que la chair d'*oyſon*, dont les Juifs ſe ſervent aſſez fréquemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur ſombre, triſte & noire, & d'une mauvaiſe couleur. De toutes les parties de l'*oye*, il n'y a que le foie & l'eſtomac que *Galien* approuve parmi les alimens ; cependant l'aile eſt auſſi très-bonne.

On mange les *oyes* & les *oyſons* à la broche, à la daube, à la braiſe : on fait des potages d'*oyſons farcis*, des pâtés, &c.

Les *oyes ſauvages* ne ſont pas ſi groſſes que l'*oye domeſtique*, & elles ont le bec plus petit. On les trouve par bandes paiſſans dans les bleds verds. Ils y volent ordinairement ſur le ſoir, & on les y voit auſſi le matin. Pendant la plûpart du jour, ils reſtent dans les prairies, après les débordemens des eaux, s'éloignant le plus qu'il eſt poſſible des hayes & des arbres, où ils croient qu'on peut leur dreſſer des piéges. On les prend aux lacets comme les canards. Ces oiſeaux

Digitized by Google

ſont *de difficile* abord quand ils ſont dans les étangs ; car leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des chaſſeurs. L'*oye* eſt d'un grand rapport. On en tire pluſieurs marchandiſes pour le commerce, outre le profit qu'on en tire pour la cuiſine, lorſqu'on les engraiſſe. Le duvet eſt une plume fine & délicate, qu'on tire du col, de deſſus le ventre & de deſſous les aîles. Quelques-uns en font deux récoltes par an, d'autres ſeulement une. Ceux qui en font deux, ôtent la premiere plume au printems & la ſeconde au mois de Novembre, cette derniere plus modérément à cauſe de l'approche de l'hyver. Quand on veut faire trois récoltes de duvet, l'une ſe fait à la fin de Mai après leur premiere ponte ; l'autre, à la S. Jean, & la troiſieme au mois d'Août. Mais dans quelque tems qu'on ôte le duvet, il faut attendre qu'il ſoit mûr, ce qu'on connoît, quand il tombe de lui-même : autrement, les vers s'y mettent, à cauſe du ſang qui ſort au bout du tuyau, lorſque la plume n'eſt pas en maturité. La plume d'*oye morte* n'eſt pas ſi bonne que celle de l'*oye vivante*. Elle a ordinairement une odeur forte : les marchands tapiſſiers, merciers font le commerce du duvet.... Les plumes à écrire ſont une ſeconde marchandiſe que l'*oye* fournit au négoce. Elles ſe tirent de l'aile de l'oiſeau au mois de Mars & au mois de Septembre. Il y en a de deux ſortes, les groſſes plumes, & les bouts d'ailes. Elles ſe vendent par les merciers papetiers, au millier, au cent, au quarteron, après les avoir préparées & affermies en les paſſant légérement ſous la cendre chaude, & les avoir miſes en paquets.... Les *cuiſſes d'oye* ſalées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, & qui ſont fort eſtimées, font une troiſieme marchandiſe que fourniſſent ces oiſeaux.... Enfin la graiſſe d'*oye* eſt une quatrieme marchandiſe qu'on en tire. Elle a pluſieurs propriétés en médecine.... Ce qu'on appelle *merde d'oie* eſt une couleur jaunâtre, mêlée de verd, qui reſſemble en quelque ſorte à l'excrément de cet oiſeau.... Les anciens ſtatuts des maîtres rôtiſſeurs de la ville & fauxbourgs de Paris leur donnent la qualité de maîtres du métier d'*oyers* & *rôtiſſeurs*.

Digitized by Google

PACAGE, lieu où l'herbe eſt abondante, & où l'on mene paître les beſtiaux. Voyez *Pâturage*

PACKHUIS: nom donné, en Hollande, à un magaſin de dépôt où l'on renferme les marchandiſes, dont on ne peut, ſur le champ, payer les droits, ſoit à l'entrée, ſoit à la ſortie, ou pour quelque autre raiſon légitime.

PACO, pierre métallique qui ſe tire des mines d'argent du Chili & du Pérou; elle eſt d'un rouge jaunâtre, & produit peu d'argent.

PACOS, eſpéce extraordinaire de brebis qui ſe trouve dans le Pérou, dont la laine, très-longue & très-fine, s'emploie à divers ouvrages.

PACOTILLE, *en terme de commerce de mer*, eſt une certaine quantité de marchandiſes qu'on permet aux officiers, matelots & gens de l'équipage, d'embarquer pour en faire commerce pour leur compte. Cette *pacotille* ne paye aucun fret ni pour aller ni pour le retour. On nomme auſſi *pacotilles* les marchandiſes aſſorties qu'un paſſager embarque avec lui pour aller tenter fortune dans le nouveau monde.

PACTE, traité, accord, promeſſe, convention: on ſe ſert rarement, dans le commerce, du mot *pacte*.

PADAN, monnoie de compte en uſage dans les états du grand Mogol.

PADOU, ruban ou de ſoie ou de fleuret, ou de fleuret & de fil, dont on ſe ſert à border les jupes, jupons, robes de chambre, & autres habillemens de femme, ainſi que les ſoutanes des gens d'égliſe, les robes de palais, & pluſieurs ſortes d'ouvrages. On les fabrique en France, en pluſieurs endroits, à Saint-Etienne en Forès, à Saint-Chamont, &c. Il y en a de toutes les couleurs & de toutes les largeurs. Les quatre les plus ordinaires ſont diſtingués par numéros, qui ſont *numéro* 2, qui porte neuf lignes; *numéro* 3, qui en porte quinze; *numéro* 5, qui en porte dix-huit. Le quatrieme numéro n'a point de chiffre qui le déſigne; mais on le connoît à ſa largeur, qui eſt de trois pouces dix lignes. Les piéces de *padou* ſont ordinairement de vingt-quatre aunes.

PADOUAN, ou PADOUEN; nom qu'on donne en quelques provinces, aux pâturages, terres vaines & vagues, bois ou landes, & communes d'une ou de pluſieurs paroiſſes; & l'on nomme *padantouage*, dit *Lauriere*, le droit qu'on a d'envoyer ſes troupeaux dans un *padouan*.

PAGALLE; c'eſt le nom d'une ſorte de rame ou d'aviron, dont on ſe ſert à canoter, c'eſt-à-dire, à conduire les canots dans pluſieurs endroits de l'Amérique.... Dans les ſucreries des iſles Antilles, on nomme auſſi *pagalle*, une grande ſpatule de bois, mais moins grande que la *pagalle* des canots, dont on ſe ſert pour remuer le ſucre, quand il rafraîchit, afin d'en former le grain.

PAGIAVEL; c'eſt un certain compte de marchandiſes, dont on ſe ſert en quelques lieux des Indes orientales, lorſque l'on vend en gros; ce qui revient à-peu-près à ce

Digitized by Google

ce qu'on nomme *groſſe*, en France. A Pégu, le *pagiavel* eſt de quatre piéces.

PAGNES, couvertures en uſage ſur les côtes de Guinée, & aux Indes orientales, & dont les habitans de ces pays ſe couvrent depuis la tête juſques aux pieds. Les Portugais établis à Cachéa, & en d'autres lieux de cette côte, en font un grand commerce. Elles ſont ordinairement teintes avec l'indigo.

PAGODE, monnoie d'or, petite, ronde, aſſez groſſiere, applatie en façon de lentille, & peſant un grain & demi plus que la demi-piſtole d'Eſpagne, & qui vaut environ dix rixdales de Hollande. Les *pagodes* ſont extrêmement communes ſur la côte de Coromandel; les unes ſont frappées par les ſouverains des différens royaumes de cette côte; les autres le ſont par les Hollandois qui en font battre quantité à Naga-Paternam. Les Anglois en font fabriquer auſſi à Madras-Paternam; pour l'ordinaire, elles ont toutes l'empreinte d'une idole logée dans une petite niche; & ſur le revers, il y a de petits points relevés en boſſe. On fabrique auſſi à Narſingue, & autres lieux, des *pagodes d'argent*, de différens prix, & à divers titres. Les moindres valent huit tangas, ce qui revient à ſept ſols ſix deniers tournois.

PAILLASSON, groſſe couverture de paille, ſoutenue par des bâtons, & entrelaſſée avec des cordes, du plion ou de l'oſier, dont ſe ſervent les jardiniers pour garnir leur couches, & garantir les eſpaliers des injures de l'air. Pour faire des *paillaſſons*, on couche à terre trois échalas, environ de ſix pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds. On fait, en travers de ces échalas, un lit de paille de ſeigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à ſix pieds, & auſſi long que les échalas. On met enſuite ſur ce lit de paille trois autres, échalas pareils aux trois premiers, vis-à-vis deſquels on les place. On lie ceux de deſſus avec ceux de deſſous, avec de l'oſier; & enfin l'on met ſur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il ſoit ſolide; voilà la façon ordinaire des jardiniers. L'auteur de l'*Ecole du potager* en enſeigne une autre, qui eſt de faire les *paillaſſons* avec de la ficelle. Voyez *Tome I, page 112, & ſuiv.*

Ces *paillaſſons* ſervent à mettre ſur des couches de petites ſalades, des raves printannieres, & autres plantes qu'on veut conſerver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On met ces *paillaſſons* à plat ſur des couches; & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & ſoutenus par de petits pieux. On ſe ſert auſſi des *paillaſſons* pour garantir les eſpaliers des roux-vents & de la grêle.

PAILLE; c'eſt le tuyau & l'épi des gros & menus bleds. La *paille* de ſeigle eſt longue, & ſert à faire des gluis ou de la grande *paille* pour lier les gerbes, accoler les vignes & autre choſe qui concerne l'agriculture. La *paille de froment* ſert de fourrage aux beſtiaux. Celle d'*orge* n'eſt point propre aux chevaux & aux vaches, à moins qu'on n'ait ſoin, avant de la leur donner, d'en ôter l'épi, à cauſe de la balle, dit-on, qui entre dans leurs dents, & qui les empêche de manger. Les laboureurs appellent *menues pailles*, les balles des grains où il y a quelques épis mêlés; elles ſont très-bonnes pour les beſtiaux. Les *groſſes pailles* ſervent à la

Digitized by Google

nourriture & à la litiere des chevaux, vaches, bœufs, & autres beſtiaux, ſur-tout celle de froment. La grande *paille* ſert auſſi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillaſſes & des nattes, empailler les chaiſes, &c. Pour cela, il ne faut pas qu'elle ait été battue. Comme la *paille* de ſeigle eſt la plus longue, & par conſéquent la meilleure pour ces uſages-là, on en bat ſeulement les épis, en les tenant par poignées, penchés ſur le bord d'un tonneau pour en ôter le grain, ſans briſer la paille. On l'appelle du *glui*, ou *feurre long*. On la vend ordinairement par *nombres*. Un *nombre* ou *groſſe*, eſt de douze douzaines de bottes. Le *fouare du ſeigle* ſert encore à faire des liens de vignes & de gerbes.

On conſerve les *pailles* ſur des perches ſous quelques appentis, hangars, écuries, granges ou greniers; ou bien on les met en meule dans la baſſe-cour ou ailleurs, où elles ne puiſſent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, crainte du feu. A l'égard de la baſſe, ou pellicule qui enveloppe le grain, & que le fléau, le van & le crible en ſéparent, les laboureurs l'appellent la *menue paille*. On la mêle avec l'avoine des chevaux, & ces *menues pailles* ſont très-bonnes pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux. On les donne auſſi en buvées aux vaches; elles ſervent encore à mûrir & à garder les fruits. Les Italiens & les Eſpagnols ne font que couvrir de natte la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été. Les *pailles* doivent être converties en engrais pour la terre même ſur laquelle elles ont été dépouillées, ſoit pour la nourriture des beſtiaux, ſoit pour les fumiers. C'eſt une *clauſe de ſtyle* de tous les baux de campagne; & les fermiers doivent laiſſer les *pailles* & les *pailliers*, quand ils ſortent. Les *pailliers* ſont la *paille* fourragée par les moutons ou autres beſtiaux qui ont mangé l'épi & le grain qui étoit reſté dedans; enſorte qu'elle ne vaut plus rien que pour faire de la litiere, & pour être pourrie & convertie en fumier. On nomme auſſi *paillier* la baſſe cour d'une métairie où l'on nourrit des beſtiaux, & où l'on porte les *pailles* & fourrages, dont on fait des meulons pour les conſerver juſqu'à ce qu'on en ait beſoin pour faire de la litiere & du fumier.

Il ſe fait un grand commerce de *paille* pour la nourriture de toutes ſortes d'animaux. Il y a même, à Paris, des communautés des arts & métiers, dont tous les ouvrages des maîtres ne conſiſtent qu'en *paille*, ou du moins qui font beaucoup d'ouvrages où il y en entre, tels ſont les nattiers & tourneurs-empailleurs de chaiſes. On ſe ſert auſſi de la *paille* dans le négoce pour faire des emballages, de ballots & caiſſes de marchandiſes qu'on veut tranſporter au loin par les voitures.

PAILLE, *en terme de jouaillerie*, eſt un défaut qui ſe trouve dans les pierres précieuſes, particuliérement dans les diamans; c'eſt quelque petit endroit obſcur, étroit, & un peu long, qui ſe trouve dans le corps de la pierre, & qui en interrompt l'éclat & le brillant. Quelques-uns confondent la *paille* avec la *glace*, & la ſurdité; mais ces trois défauts ſont différens. Les *pailles* diminuent conſidérablement le prix du diamant.

PAILLE, eſt auſſi un endroit défectueux dans les métaux, qui les rend caſſants & difficiles à forger. On le dit ſur-tout du fer & de l'acier. On appelle encore *pailles de fer* & *pailles d'acier*, des eſpéces

Digitized by Google

d'écailles qui tombent de ces métaux, quand on les forge à chaud. Elles servent à faire le noir, & quelques autres couleurs des peintres sur verre.

PAILLET : les marchands de vin appellent *vin paillet* un vin rouge, foible & très-clair.

PAILLETTE, petite particule d'or que l'on recueille dans quelques rivieres, dans des torrens, & dans des lieux où il y a des mines de ce riche métal. Il se fait sur les côtes d'Afrique, & tout le long de la côte d'Or, un grand négoce de ces *paillettes d'or*.... Il y a aussi des *paillettes d'argent* ; mais elles ne se trouvent que dans les mines de ce métal. On nomme *arpailleurs* les ouvriers des mines, qui ont soin d'y recueillir tous ces petits grains d'or échappés à la premiere recherche..... *Paillette* se dit enfin de petits grains d'or ou d'argent, ronds & applatis, & percés au milieu, dont on parseme quelquefois les broderies pour leur donner plus d'éclat. On fait aussi des *paillettes* d'acier qu'on mêle dans les jais blancs & noirs, dont on fait des broderies pour le petit deuil des femmes.

PAILLEUR ; c'est celui qui fait le commerce des pailles. Chaque grande maison a son *pailleur*, qui a soin de fournir ce qu'il en faut pour entretenir les écuries, pour le ratelier & pour la litiere. Ce commerce se fait ordinairement par les fermiers de la campagne des environs de Paris, en payant le droit de barrage aux entrées de la ville, à tant pour cent.

PAILLEUX, métal qui a des pailles ; c'est un grand défaut pour le fer ou pour l'acier d'être *pailleux*, outre que cela les rend cassans, ils souffrent un grand déchet à la forge.

PAILLON DE SOUDURE. Les orfévres donnent ce nom à un petit morceau de soudure ou de métal mince ou allié, qui sert à souder les ouvrages d'orfévrerie. Lorsqu'on veut souder quelque chose, on coupe la soudure par *paillons*..... On donne aussi le nom de *paillons* à de petites feuilles quarrées de cuivre battu très minces, colorées d'un côté que l'on met par petits morceaux au fond des chatons des pierres précieuses & cristaux.

PAIN, masse de pâte, aliment ordinaire de l'homme fait de farine pétrie & cuite. On en fait, à la campagne, de trois sortes, l'un pour le maître, l'autre pour les valets & servantes, & le troisieme pour les chiens. Le premier se fait de froment pur : on mêle du seigle ou du méteil, dans le second ; & le troisieme ne se fait que des recoupes, autrement dit du son. Pour faire du *pain*, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent. Le *pain* de cuisson ou de ménage est celui qu'on cuit dans la maison, soit à la ville, soit à la campagne. Les *pains* qu'on fait pour les domestiques, sont appellés *pains de brasse*. Ce sont de grands *pains* ronds, faits de farine de bled-méteil ou de seigle, ou mêlé de froment, suivant les provinces. Ce *pain* est nourrissant & rassasiant, convient fort aux gens de travail qui sont robustes, & qui ont besoin de force. Le *pain de boulanger* est différent du *pain* de cuisson : on en fait, à Paris, de différentes sortes, comme *pain* mollet, *pain* demi-mollet, *pain* de pâte ferme, *pain* de café, petits *pains* à la reine, &c. La pâte du *pain* mollet, *pain* de café, & autres, est plus molle que celle du *pain* de pâte ferme, du nombre duquel est le *pain* de Gonesse, que les boulangers de la ville & des environs y ven-

Digitized by Google

dent. Tous ces *pains* ſe pétriſſent plus ou moins durs, ſuivant leurs différentes qualités.

Comme c'eſt pour ceux qui vivent dans leurs terres, que nous écrivons, entrons dans un plus grand détail. Pour faire du *pain*, les eaux les plus légeres ſont toujours les meilleures, ainſi, en général, celles de ſources & de fontaines, & de puits, ſont à préférer à celles des rivieres qui ont toujours quelque choſe de groſſier; cependant on s'en ſert, en bien des endroits, avec ſuccès. Pour faire le *pain*, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſuivant la quantité de *pain* qu'on veut faire. Ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant ſept ou huit jours, & qui s'eſt aigrie. Il eſt néceſſaire d'en avoir pour faire du *pain*, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend de la derniere fournée du *pain* qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil, ou autre nature de *pain* qu'on veut faire. C'eſt un morceau de pâte, gros à-peu-près comme la tête qui, en s'aigriſſant, fermente, & fait fermenter la pâte où on le met; les uns y mettent du ſel, les autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain, & des pommes ſauvages, de la levure ou écume de biere, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation.

De quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver. Pour cela, on le couvre de farine, on le met au pied du lit entre la paillaſſe & le lit de plume ou autre lieu chaud. Les Flamans font leur levain, en mettant bouillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mouſſe qui ſurnage, la laiſſent épaiſſir, & l'emploient en pâte où elle fait un *pain* fort léger. Les boulangers de Paris n'emploient que de l'écume de biere qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le *pain mollet*. Les bleds de France, qu'on eſtime le plus, ſont ceux de Beauce, de l'iſle de France, de Brie, de Picardie, de Champagne, de la campagne du Neubourg, proche Evreux en Normandie. Le bled de Beauce & de haute Normandie eſt de plus grande montre, & ſe pétrit mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graiſſe & liſſe. Celui de l'iſle de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais le *pain* en eſt meilleur & plus blanc. Le bled de Brie eſt plus lourd que les précédens, & il rend moins; il eſt plus court, plus petit, & fait le *pain* moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie eſt inférieur aux autres; il eſt dur, revêche, plus couenneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres provinces, leur céde à toutes; & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & eſt plus long à moudre: il eſt long, menu, & fendu par le milieu.

Un bon ſetier de farine de bled peſe, avec le ſon, deux cents quarante livres. Il fait ordinairement cent ſoixante-dix ou cent quatre-vingt livres de *pain*; mais pour revenir à la maniere de faire du *pain*, on met la quantité de farine qu'on veut dans une huche qui ſert à pétrir le *pain*. On range la farine des deux côtés de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où on met le levain; enſuite on fait chauffer la quantité d'eau qu'il faut. Quand elle eſt chaude, à y ſouffrir aiſément la main, on la jette dans le milieu de la huche pour en dé-

Digitized by Google

tremper le levain ; & quand il eſt bien délayé, on en forme petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme qu'on laiſſe au milieu de la huche, ayant ſoin de la couvrir d'une ſerviette. On renverſe deſſus les deux côtés de la farine qui reſtent, puis on la couvre du couvert de la huche. Si c'eſt en hiver, & que le froid ſe faſſe ſentir trop fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe qui ſoit chaud ; cela ſe fait ordinairement le ſoir ; & le lendemain matin, on fait la pâte de la maniere ſuivante. On fait encore chauffer de l'eau, comme pour le levain : on le délaye encore bien, enſorte qu'il n'y ait pas de grumaux. Quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine, ſur-tout on doit prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qui s'appelle *noyer le meûnier*. Il faut même garder un peu de farine pour tourner le *pain*. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche, & on la couvre d'une nappe. Si c'eſt en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre d'autres choſes. Si le froid ſe fait trop ſentir, il faut mettre un réchaud de feu ſous la huche. On laiſſe la pâte, en cet état, une heure ou une heure & demie ; enſuite on met le feu au four, & pendant qu'il chauffe, on tourne le *pain* de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant enſorte que les *pains* ne ſe touchent point l'un contre l'autre.

Comme on ne cuit que tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain ; on le couvre de farine, comme on l'a dit, & on le met toujours dans un endroit chaud. Il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon. Quand il eſt trop aigri, & qu'on ne peut pas en avoir d'autre, il ne faut qu'y mettre de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire pour le détremper & animer la chaleur qui le fait fermenter. Plus la pâte maniée eſt pétrie vîte & mollement, plus le *pain* eſt léger & agréable au goût ; c'eſt pourquoi on fait toujours celle du *pain bourgeois* molle, au lieu que celle du *gros pain* & du *pain de ménage*, ſe pétrit moins, plus lentement, & elle eſt plus ferme. Dans la Beauce, avant de pétrir le *pain*, on rafraîchit le levain, en été, avec de l'eau fraîche de riviere, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir ; & en hiver on ſe ſert d'eau tiéde, & enſuite on pétrit le *pain*. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de l'iſle de France, qu'à celui de Beauce. Le bled de Picardie eſt ſujet à faire du *pain* gras cuit. Le bled de Champagne prend un goût de terre, qui s'augmente dans la pâte, quand le levain a trop fermenté ; c'eſt pourquoi il faut l'employer tout frais, & faire le *pain* vîte. Le *pain de méteil* eſt toujours gras & fort à pétrir. Il faut bien le manier pour lui faire prendre corps. Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du *pain*, on connoît, à la vue, quand la pâte eſt levée ; d'autres en faiſant la pâte y enfoncent le poing juſqu'au fond ; & ils la croient ſuffiſamment revenue, quand le trou qu'a fait le poing, ſe remplit de lui-même.

Pour chauffer le four, on ſe ſert de toutes ſortes de matieres combuſtibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines, bruyeres, échalas rompus, ſarmens de vigne, chaume, paille, &c. Chacun ſe ſert de ce que le terroir lui fournit. En chauffant le four, il ne faut pas brûler le bois par-tout en même tems, mais tantôt d'un côté &

Digitized by Google

tantôt de l'autre, & nettoyer continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également, & à propos. Lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du *pain* brûle, & le dedans ne cuit pas; & quand le four n'eſt pas aſſez chaud, le *pain* ne prend pas couleur, & ne cuit point. On connoît qu'un four eſt chaud, quand frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en ſort des étincelles de feu. Pour lors on ceſſe de le chauffer, on ôte les tiſons & les charbons, on range quelque peu de braſier à côté de la bouche du four, on le nettoie avec la patrouille & l'écouvillon, qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans de l'eau claire, & qu'on tord avant que de s'en ſervir; après, cela on bouche le four un peu de tems pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, qui noirciroit le *pain*, ſi on l'y enfournoit incontinent; & lorſqu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le *pain* le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible. On commence toujours par les plus *gros pains*, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant toujours le milieu pour y placer le *petit pain*, qui eſt celui du maître; autrement il brûleroit: c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner: enſuite on bouche bien le four, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe. Deux heures & demie après, tems néceſſaire pour la cuiſſon du *pain bourgeois*, on en tire un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particuliérement par-deſſous, en le frappant du bout des doigts. S'il raiſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il eſt tems de le tirer, ſi non on le laiſſe encore un peu de tems, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit. On ne tire le *gros pain* que quatre heures après qu'il a été enfourné: on voit alors s'il eſt cuit. Sans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de *pain* eſt déſagréable & malfaiſant; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte; s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge, qu'il en perd tout ſon goût.

Quand le *pain* eſt bien cuit, & retiré du four, il faut le poſer ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte & qu'il ſe refroidiſſe, s'il a trop de *chapelle*, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée; ce qui arrive ordinairement, lorſqu'on n'a pas écouvillonné le four; on met le deſſus du *pain* deſſous, au lieu que s'il eſt égal, on l'appuie contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit. On ne doit point enfermer le *pain* qu'il ne ſoit refroidi tout-à-fait; enſuite on l'enferme dans une huche poſé ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout. Pendant les grandes chaleurs, la huche où eſt le *pain* doit être placée dans la cave, afin d'empêcher le *pain* de moiſir. Les œconomes & bons ménagers ont toujours, pour les domeſtiques, une demi-fournée de *pain vieux*, quand on en fait de nouveau, & de ce nouveau, on fait manger d'abord le plus mal-fait & le moins cuit; car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems. Un *pain* raſſis remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit, pourvu qu'il ſoit mangé promptement, après qu'il a été repaſſé au four.

La farine d'orge ne ſe pétrit pas ſi aiſément que les autres; & le *pain* d'orge eſt toujours fort ſec, facile à émier, & peu nourriſſant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, & de la maniere

Digitized by Google

de le pétrir. Il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, ſuivant la ſaiſon, & bien tourner la pâte. Le levain contribue auſſi à la faire fermenter. On le fait de même que le *pain de froment* & *de méteil*. On fait beaucoup de *pain d'orge* à la campagne. Le *pain d'orge quarrée*, *orge prime* ou *eſcourgeon* ſe fait de même que celui d'orge ordinaire, mais on n'en uſe pas ſi communément; c'eſt ſeulement un ſecours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Le *pain de Saraſin*, appellé *bled noir*, eſt la nourriture des payſans de la baſſe Normandie & de la Bretagne. De cette farine ils font auſſi de la bouillie & des galettes.... On fait auſſi, en bien des endroits du royaume, du *pain* de la farine d'avoine: il eſt rude, lorſqu'il n'y entre point de meilleure farine. Les pauvres gens y mêlent quelquefois de la farine de pois & de féves; mais c'eſt dans l'extrême néceſſité, ou lorſque la cherté du *pain* eſt exceſſive. Ces farines mêlées enſemble ne font corps que difficilement, & ce n'eſt qu'à force de bras que la pâte ſe lie.

Dans le Béarn & en Gaſcogne, & dans les autres pays des landes & des montagnes, on fait du *pain de millet*; la farine ne ſe pétrit pas comme les autres. On la met dans une chaudiere: on en remue fortement la pâte avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, de maniere qu'elle ſe rompe; c'eſt pour lors qu'elle en eſt meilleure & plus délicate; cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, & on la mange. Ce *pain*, dit-on, n'eſt pas mauvais; mais il en faut tous les jours faire du nouveau, parce que n'étant pas cuit au four, comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, diſent que ce *pain* eſt meilleur, lorſqu'il n'y entre que de la farine de *millet*. Les montagnards font leur repas de ce *pain*, qu'ils mêlent dans du petit lait ſalé, ou avec du fromage. Cette nourriture ſeroit d'un aſſez bon ſecours en bien des endroits, ſi le *millet* y croiſſoit communément.

Le *pain de panis* ſe fait comme celui du *millet*, & a les mêmes qualités, puiſque le *panis* eſt une eſpéce de bled qui ne diffère du *millet*, qu'en ce que les grains de *panis* ſont en grappes. Il vient en été, en moins de quarante jours. Il aime les terroirs ſecs, legers & ſablonneux; & comme il eſt fort chaud, il croît encore plus vîte que le *millet*; l'un & l'autre de ces grains font un *pain* auſſi ſec, & auſſi facile à émier, que la cendre. Les Perigourdins fricaſſent leur *pain de panis* avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Le *pain de riz* a ſon mérite; & pour le faire, on fait moudre du riz avec du ſeigle, puis on en pétrit la farine à l'ordinaire: quelques-uns y ajoûtent la farine du *millet*; mais ils prétendent que le *pain* ne profite pas tant, que lorſqu'il n'y a que de la farine de ſeigle mêlée. Ce ménage ſe pratique dans les pays où le riz croit en abondance. Voyez *Riz*.

Le *bled de Turquie* ou le *maïs* vient aſſez communément en France, ſurtout en Franche-Comté, Bourgogne & Breſſe. Il y ſert de nourriture à l'homme, ainſi qu'à bien des animaux domeſtiques. Le *pain* s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il eſt difficile à digérer, quand on n'eſt pas accoutumé d'en manger; mais lorſque l'eſtomac y eſt fait,

Digitized by Google

on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréables, mais on l'eſtime plus que le *pain* d'orge pur. Il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât ce grain plus qu'on ne fait ; on s'en trouveroit mieux en bien des occaſions.

Dans l'Auvergne on fait du *pain de châtaignes* & de *marrons*. On fait auſſi du *pain de citrouille* ; c'eſt en faiſant bouillir la *citrouille* comme celle que l'on veut fricaſſer. On la paſſe au travers d'un gros linge, pour en ôter les filamens. On y met de l'eau dans laquelle la citrouille a cuit, autant qu'il eſt néceſſaire, pour pétrir à l'ordinaire, & en gouvernant la pâte à deux levains ; on fait du *pain* un peu gras cuit & jaune ; il eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement & d'avoir le ventre libre.

Le *pain de froment* convient à tout le monde, particuliérement aux mélancoliques ; c'eſt le meilleur de tous les *pains* & le plus délicat. L'excès de ce *pain* produit des crudités âcres, qui épaiſſiſſent le ſang, & en retardent la circulation.... Le *pain de méteil*, qui eſt fait avec de la farine de ſeigle & de froment, a un goût fort agréable : il eſt moins nourriſſant que celui de froment ; mais ce *pain* eſt rafraîchiſſant, & tient le ventre libre. Dans beaucoup de nos provinces, à la ville, comme à la campagne, on n'uſe point d'autre *pain* chez les gens aiſés & les riches laboureurs... Le *pain de ſeigle* eſt encore plus rafraîchiſſant que celui de méteil, mais il eſt moins ſain & moins nourriſſant. Il convient aux bilieux, parce qu'il tient le ventre fort libre, mais nullement aux mélancoliques ; car il eſt rempli de ſucs groſſiers qui épuiſent beaucoup le ſang.... Le *pain d'orge* eſt beaucoup moins nourriſſant que les précédens. Il contient beaucoup d'acides, & eſt fort lourd à l'eſtomac ; il ne convient qu'à des gens robuſtes.... Le *pain de bled de Sarraſin* nourrit peu, mais un peu plus que celui de ſeigle, dont il approche fort. Il n'eſt pas ſi lourd, & il ſe digere facilement.... Le *pain d'avoine* eſt fort lourd & peu agréable, mais beaucoup nourriſſant.... Le *pain de millet* eſt encore plus lourd, & moins agréable, mais fort nourriſſant.... Le *pain de châtaigne* qu'on fait ſécher ſur des claies, n'eſt bon que pour les Limouſins qui s'en accommodent.... Comme les *pains de panis*, de *riz*, de *bled de Turquie*, ne ſont point des *pains* connus en France, nous ne diſons rien de leurs propriétés.

PAIN-A-CHANTER ; c'eſt du *pain* ſans levain qui ſert pour le ſacrifice de la meſſe.

PAIN-D'EPICE, c'eſt du *pain* aſſaiſonné d'épices, qu'on pétrit avec de l'écume de ſucre ou avec du miel jaune.

PAIN-DE-COCU, eſt une petite herbe qu'on mange en ſalade, que les jardiniers nomment autrement *alleluya*.

PAIN-DE-POURCEAU, plante qui pouſſe des feuilles preſque rondes, de couleur verte, brune & marbrée de blanc par-deſſus, purpurines par-deſſous, attachées à des queues ; ſes fleurs ſont purpurines, de bonne odeur portées ſur de longs pédicules ; elles ſont taillées en godet dans leur partie inférieure, & la partie ſupérieure de ce godet eſt decoupée en cinq parties. Il leur ſuccede un fruit ſphérique & membraneux, qui s'ouvre en pluſieurs parties, & qui contient des ſemences irrégulieres. On ſe ſert de la racine du *pain de pourceau* pour guérir les obſtructions & réſoudre les tumeurs. Cette plante a été ainſi appellée, parce que ſa racine eſt faite comme un *pain*, & que les cochons en mangent.

Digitized by Google

PAIN. Ce nom ſe donne auſſi à pluſieurs corps ou matieres qu'on réduit en maſſe pour la facilité du commerce & du tranſport.... *Pain-de-ſucre*, eſt du ſucre raffiné, dreſſé dans des moules de figure conique, enveloppé de gros papier gris ou bleu. Voyez *Sucre*. . . . . *Pain-de-ſavon* ; c'eſt du ſavon dreſſé dans des moules d'un pied & demi en quarré, & environ trois pouces de hauteur. Voyez *Savon*. . . . . *Pain-de-craie*, c'eſt un morceau de craie de forme quarrée, arrondie, long de ſix pouces, & épais de trois à quatre. Voyez *Craie*.... *Pain-de-cire*, eſt une maſſe de cire plate & ronde, d'environ un pied de diametre, & de trois pouces de hauteur. Voyez *Cire*..... *Pain-de-bougie* ; c'eſt de la bougie filée, pliée ou tortillée d'une certaine maniere pour s'en ſervir plus commodément. Voyez *Bougie*. . . . . *Pain-de-lie* ; c'eſt de la lie ſéche, que les vinaigriers tirent de leurs preſſes, après en avoir exprimé tout le vin pour faire leur vinaigre. Voyez *Vinaigre*. . . . . *Pain-d'acier*, ſorte d'acier qui vient d'Allemagne, différent de celui qu'on appelle *acier en bille*. Voyez *Acier*. *Pain de roſes*, ou *Chapeau de roſes*, c'eſt le marc des roſes qui reſte dans les alambics, après qu'on en a tiré l'eau, l'huile, ou les autres extraits. Voyez *Roſe-fleur*.

PAINS, ou *Meules de fromage* ; ce ſont de grands fromages plats & ronds, de la forme des meules à remouleurs. Il en vient d'Italie, de Suiſſe & d'Angleterre, de diverſes grandeurs & de différens poids.

PAIR, *en terme d'arithmétique*, ſe dit des nombres qui peuvent être diviſés en deux parties égales ſans reſte. Parmi les marchands négocians & banquiers, on dit que le change eſt au *pair*, pour faire entendre qu'il eſt égal de part & d'autre.... *Pair*, ſe dit auſſi de l'égalité des monnoies entr'elles.

PAIRE ; ce ſont deux choſes parfaitement ſemblables, & dont l'une ne ſe vend preſque jamais ſans l'autre, comme une *paire* de lunettes, de mouchettes, de ciſeaux, de forces, de tenailles, de pincettes, &c.

PAISSEAU : nom qu'on donne, en quelques provinces, à ce qu'on nomme, à Paris & ailleurs, *échalas*. Voyez *ce mot*.... *Paiſſeau*, eſt auſſi une eſpéce de laine croiſée, uu eſpéce de ſerge qui ſe fabrique en Languedoc.

PAISSELURE, menu chanvre employé par les vignerons, pour lier, aux paiſſeaux, les bourgeons des vignes, après les avoir taillées ; c'eſt un terme familier aux vignerons & autres gens de la campagne. Les paquets de *paiſſelure* contiennent pluſieurs poignées.

PAISSON ; c'eſt ce que les beſtiaux mangent dans les forêts & à la campagne, & ſe dit plus particuliérement de la glandée & autres fruits ſauvages pour les porcs.

PAITRE, *en agriculture*, ſignifie faire prendre aux beſtiaux la nourriture convenable. On mene *paître* les bœufs dans les pâtis & herbages. Les moutons paiſſent dans les prés, dans les garennes & dans les jacheres. Les chevres paiſſent ſur les collines. On fait *paître* auſſi les bleds aux moutons, quand ils ſont trop touffus. Les cochons vont *paître* dans les forêts, le gland, la faine & les châtaignes. Il y a des oiſeaux qui paiſſent l'herbe comme les oies, les grues & les poules.

PAITRE L'OISEAU, *en fauconnerie*, c'eſt la maniere de le faire, comme de le laiſſer manger par pauſe, ou de lui cacher quelquefois la chair, de peur qu'il ne ſe débatte : on lui fait plumer de petits

Digitized by Google

oiſeaux, comme il faiſoit au bois. La bonne chére eſt un peu de la cuiſſe ou du col d'une volaille, ainſi que les entrailles.

PALKAKENS, eſpéce de drap fabriqué en Angleterre.

PALABRE; nom qu'on donne, ſur la plus grande partie des côtes d'Afrique, aux préſens que les Européens ſont obligés de faire aux petits rois de ces cantons. Ils conſiſtent ordinairement en marchandiſes, en eau-de-vie ou en raſades.

PALAIS-DE-BŒUF; *en cuiſine*, on fait cuire à l'eau des *palais de bœuf*, après les avoir épluchés. On les coupe de la longueur & de la largeur du doigt. On les fait mariner avec ſel, poivre, une gouſſe d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre, marié de farine, une feuille de laurier, trois cloux de girofle. On fait tiédir la marinade, & on met dedans les *palais de bœuf*, pendant deux ou trois heures. On les retire enſuite pour les faire égoutter. On les eſſuie, on les farine, on les frit pour les ſervir avec perſil frit en hors-d'œuvre.

PALAN: ce ſont des cordes paſſées dans les mouffles, & dont on ſe ſert pour embarquer ou débarquer les marchandiſes.

PALANCHE, étoffe groſſiere, laine & fil, dont la plus grande partie s'emploie à doubler les capotes des matelots.

PALANQUER; c'eſt charger ou décharger un vaiſſeau avec les palans. Les matelots des vaiſſeaux marchands ſont tenus de *palanquer* les planches, le merrain & le poiſſon, ſans que le maître ou marchand ſoit obligé de leur payer aucun ſalaire extraordinaire; & on nomme *paléage* l'action ou obligation où ſont les matelots de travailler *gratis*, à ſortir d'un vaiſſeau les grains, les ſels, & toutes les marchandiſes qui ſe remuent avec la pelle.

PALE, piéce de bois qui ſert à boucher l'ouverture d'un biais de moulin, ou la chauſſée d'un étang. Pour mettre l'étang en cours, il faut lever les *pales*. On l'appelle en d'autres endroits *la bonde*. Pour donner l'eau à la roue d'un moulin, il faut lever une *pale*. Le biais du moulin eſt fermé par trois *pales*. En quelques lieux on les appelle auſſi des *lançoirs*.

PALETTE, petit batroir, ou inſtrument de bois qui ſert aux enfans à jouer; c'eſt de cette *palette* que pluſieurs outils ou inſtrumens, qui ſervent à divers artiſans & ouvriers, ont pris leur nom.... Les potiers de terre, fournaliſtes, ont diverſes *palettes* de bois pour dreſſer, battre & arrondir leurs ouvrages. Les plus grandes ſont ovales, avec un manche; les autres ſont rondes, échancrées, de forme triangulaire; d'autres ſont faites à la maniere d'un grand couteau, & ont une eſpéce de tranchant. Ces dernieres ſervent à ôter & à ratiſſer ce qu'il y a de trop ſur les moules, ou aux ouvrages que ces potiers font à la main, comme les fourneaux, les réchauds, &c.... Les doreurs nomment *palette* un inſtrument fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris*, dont ils ſe ſervent à prendre les feuilles d'or de deſſus le couſſinet, pour les placer & les étendre ſur l'or couleur, ſi l'on dore en huile, ou ſur l'aſſiette, ſi c'eſt en détrempe.... Les peintres ont une petite tablette de bois ou d'ivoire, mince & fort unie, ſur & autour de laquelle ils placent les diverſes couleurs, dont ils ont beſoin. Le milieu leur ſert à les mêler & en faire les teintes qui conviennent à leur ouvrage.... Les imprimeurs appellent auſſi *palette* un inſtrument de fer, plat,

Digitized by Google

arrondi par un bout, & emmanché de bois par l'autre, qui leur sert à ramasser leur encre dispersée sur l'encrier par le frappement des balles.... Les doreurs & relieurs de livres nomment aussi de la sorte quelques-uns des fers qui leur servent à dorer.... Les serruriers & autres ouvriers en fer nomment *palette à forer*, un instrument qui leur sert à forer ou percer une piéce.

PALEFRENIER, valet qui panse les chevaux chez les écuyers & les grands seigneurs; car dans les hôtelleries & à la campagne, on l'appelle *valet d'écurie*.

PALIS, est un petit pal pointu, dont on fait des clôtures, quand on en arrange plusieurs ensemble, comme sont ceux, dont on fait les parcs des bergers, ou des séparations dans des bois, des cours & des jardins: on ferme de *palis* l'espace où on a coupé des bois dans quelque triage pour le mettre en défense contre les bêtes.

PALISSADE, *en terme de jardinier*, est un ornement des allées des jardins où l'on plante des arbres qui portent des branches dès le bas, qu'on étend, ensorte qu'ils paroissent comme une muraille couverte de feuilles. Les *palissades* de charme sont celles qui viennent les plus hautes, & qu'on tend les plus unies. On fait de petites *palissades* de jasmin, de filaria, de grenadiers. Le filaria est très-propre à faire des *palissades* de moyenne hauteur. On fait aussi des *palissades* pour arrêter les eaux des moulins. La beauté principale d'une *palissade* consiste à être bien garnie par le bas. Les *palissades* les plus épaisses ne sont pas les plus belles; il faut en cela une juste proportion, & dont un jardinier de bon goût décide aisément, quand il sçait son métier. On les tond ordinairement des deux côtés, à plomb. La hauteur des *palissades* doit être de deux tiers de la largeur de l'allée; lorsqu'elles sont plus hautes, elles rendent les allées tristes & étroites. On fait des *palissades* sans y enclaver des arbres, d'espace en espace, & d'autres où il y en a. On se sert pour lors d'ormes, parce qu'ils s'élevent fort haut; mais en ce cas, il faut que ces *palissades* soient tondues à plomb, & garnissent le pied des arbres qui doivent laisser un bouquet au-dessus. S'il arrive que ces *palissades* se dégarnissent par le pied, on peut y remédier, en garnissant le bas avec des ifs, soutenus d'un petit treillage de cinq à six pieds de haut; cette variété n'est point désagréable aux yeux. Il y a des *palissades à banquette* qui n'excedent jamais trois pieds & demi; ce sont aussi des *palissades* à hauteur d'appui: on s'en sert pour border des allées, lorsqu'on veut conserver toutes les vues, dont un jardin est susceptible. On y enclave des arbres, d'espace en espace. Quelques-uns donnent, pour ornement, à ces banquettes, des ormes à tête ronde pour ménager de tous côtés les vues qui intéressent. Cet ornement est de bon goût, quand il est bien conduit. Les *palissades*, par leurs verdures, sont d'un grand secours dans les jardins de propreté: on s'en sert pour couvrir les murs de clôture, pour boucher, en des endroits, des vues désagréables, & en fixer d'autres; c'est aussi par le moyen des *palissades* qu'on corrige & qu'on rachete les biais qui souvent se trouvent dans un terrein, & les coudes que forment certains murs. Ces grands ornemens de jardins servent encore de clôtures aux bosquets, & aux autres compartimens; & c'est dans ces grandes piéces, que, par le secours des *palissades*, on pratique, d'espace

Digitized by Google

en eſpace, des renfoncemens dans les touffus, & le long des allées. On y met ordinairement des bancs, & ces petits endroits ſervent de retraite pour ſe repoſer & y prendre le frais. Il y en a qui forment les niches, qui décorent les jets d'eau de figures ou de vaſes. Tous ces morceaux pratiqués en certains endroits, ſervent d'ornement à une *paliſſade*. C'eſt encore avec des *paliſſades* qu'on dreſſe des portiques, qu'on forme des galeries & des arcades. Tous ces morceaux ne ſont point difficiles dans l'exécution; il ne s'agit que d'une certaine adreſſe à les former comme il faut; & les ſoins qu'ils exigent, ne doivent point dégoûter les perſonnes curieuſes qui ont ſuffiſamment de quoi fournir à cet entretien.

PALISSER. Quand on veut faire des *paliſſades*, il faut commencer à laiſſer pouſſer les arbres en toute liberté pendant leur premiere année, ſans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février & de Mars de la ſeconde année, pour commencer à les tailler, & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets ſont ſi petits, ou ſi tendres, qu'on ne peut les *paliſſer*, ſans les contraindre & les altérer beaucoup. Pour bien *paliſſer* les jeunes arbres, après en avoir ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent ſe coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtreſſe branche, qui eſt celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite ſans la pencher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut, plus ou moins court, ſelon ſa force & celle de l'arbre. On doit auſſi arranger des deux côtés toutes les autres branches, & les baiſſer juſqu'à un demi-pied proche de terre, s'il ſe peut, pour couvrir le bas de la muraille. En *paliſſant*, un jardinier habile conduit toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu, & prend garde de ne les point contraindre ni courber en dos de chat; car lorſqu'elles ſont ainſi forcées, elles font un coude ſur lequel la ſéve s'arrêtant, pouſſe toujours un faux jet qui emporte toute la force du reſte de la branche & l'empêche de profiter. Par cette raiſon, il ne faut jamais que le bout des branches ſoit attaché plus bas que le milieu d'où elles ſortent, mais il doit être conduit en montant un peu. Il eſt néceſſaire encore d'obſerver de ne pas croiſer les branches, ni les paſſer l'une ſur l'autre, ni les attacher deux enſemble, mais de les ſéparer les unes des autres, & les ſéparer entr'elles, ſelon leur nombre & la force de l'arbre. Cependant on eſt quelquefois contraint, quand les arbres ſon vieux, & qu'ils ſe dégarniſſent du milieu, de renverſer les petites branches, & de les faire retourner contre la tige, pour conſerver la beauté des eſpaliers, & cacher des places dégarnies. Ce défaut des branches arrive ordinairement aux arbres, par l'ignorance du jardinier à les ſçavoir conduire dans leur commencement, ou par ſa négligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les *paliſſer* dans les ſaiſons qui leur ſont propres; car il eſt certain que la plûpart des arbres ne ſe dégarniſſent que pour avoir été négligés ou taillés & *paliſſés* mal-à-propos, & hors de ſaiſon. L'expérience fait voir qu'il eſt aiſé, avec un peu de ſoin & de connoiſſance, de les conſerver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-long-tems. On *paliſſe* encore les arbres en Juillet; ce ſont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'eſpalier plus agréable, pour que les fruits ſoient plus expoſés au ſoleil.

Digitized by Google

On *dépaliſſe* les arbres, quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aiſément.

PALISSON, eſpéce d'inſtrument de fer plat & poli, planté debout dans un pied, dont les chamoiſeurs ſe ſervent pour ouvrir les peaux, c'eſt-à-dire, pour les rendre plus molles & plus maniables, en les paſſant les unes après les autres ſur cet inſtrument.

PALIURE, arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont les rameaux ſont épineux. Ses feuilles ſont preſque rondes & pointues, de couleur verte-brune tirant ſur le rouge. Ses fleurs ſont petites, jaunes, compoſées ordinairement chacune de cinq feuilles diſpoſées en rond. Son fruit eſt en bouclier, relevé ſur le milieu, delié au bord, & comme membraneux. On trouve, dans le milieu de ce fruit, un noyau oſſeux, ſphérique, diviſé en trois loges, dans chacune deſquelles il y a ordinairement une ſemence preſque ronde, liſſe, de la couleur de la graine de lin. La racine & les feuilles de *paliure* ſont aſtringentes; ſa ſemence eſt un ſpécifique contre la pierre & contre la gravelle.

PALIXANDRE, eſpéce de bois violet, propre au tour & à la marqueterie. Les Hollandois le débitent en groſſes buches. Le plus beau eſt celui qui eſt le plus plein de veines, tant dehors que dedans.

PALLAS: *Morin* donne ce nom à une tulipe qui eſt pourpre & blanc.

PALMA-CHRISTI, plante ainſi nommée, parce que ſes feuilles ont la figure d'une main ouverte. On l'appelle autrement *Ricin*. Voyez *ce mot*.

PALME, PAN, ou EMPAN, meſure d'étendue, qui a du rapport à la longueur de la main, lorſqu'elle eſt tout-à-fait étendue. Le *palme antique* romain contenoit huit pouces ſix lignes & demie. Le *palme moderne* eſt différent, ſuivant les lieux où il eſt en uſage. A Rome il contient environ huit pouces & trois lignes. A Genes, en Languedoc, & en quelques provinces de France, le *palme* a neuf pouces deux lignes; ce qui fait cinq vingt-quatriemes d'aune de Paris, l'aune de Paris faiſant quatre *palmes* quatre cinquiemes de *palme*.

PALMER LES AIGUILLES; c'eſt les applatir avec un marteau ſur l'enclume, par le bout oppoſé à la pointe, pour commencer à en faire le chas ou le cul.

PALMIER, arbre fort haut, qui a le tronc haut, écaillé, & ne produit des branches qu'à ſa cime; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrémités penchent vers la terre. Ses feuilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée. Il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappes, & ſemblables à celles du ſafran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites, & blanches; de-là vient les dattes, fruit cylindrique, charnu, jaune, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréable au goût, & qui a un noyau fort dur, long, gris, & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les *dattes* ſont un aliment aſſez ſain; & outre cela, on en fait du pain & du vin. La Provence nous en fournit d'aſſez bonnes, qui ne ſe conſervent cependant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vîte.

Le *palmier* n'aime que les pays chauds. Il croît même ſans culture dans les terres légeres, ſablonneuſes & nîtreuſes. On le plante de plants enracinés en Avril ou en Mai; ou bien on le ſeme de noyaux frais, en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure. Il eſt bon d'y mêler de la cendre avec de la

Digitized by Google

terre, & de l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou, pour le mieux, de ſaumure. Le *palmier femelle* ne porte point de fruit, s'il n'eſt planté auprès du *palmier mâle*, dit Pline. Il y a auſſi d'autres eſpéces de *palmiers* qui ſont des arbres étrangers. Le fruit du *palmier* eſt de quelque uſage en médecine. On fait, avec ſes feuilles, de grands & de petits paniers, propres à mettre des fruits ſecs, comme figues & raiſins. On les nomme *cabats*. Le *palmier* des Indes eſt celui qui porte les noix de coco.

PALO DE CASENTURAS. Les Eſpagnols donnent ce nom à l'arbre, dont ſe tire cette écorce médecinale & fébrifuge, qu'on nomme communément *Quinquina*. Voyez *ce mot*.

PALPITATION, ou *Battement de cœur*, maladie des chevaux, qui ſe remarque aiſément par le mouvement extraordinaire qui ſe fait à l'endroit qui eſt entre l'épaule & la ſangle du cheval, de maniere qu'il ſemble que les côtes vont ſortir. Pour y remédier, on commence par ſaigner le cheval; & ſi la *palpitation*, après la ſaignée, ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens, & ſouvent, avec un breuvage fait avec une décoction d'herbes aromatiques & de l'orvietan mêlé, ou de la thériaque. Voyez d'ailleurs l'*Ecole de cavalerie* de la Guériniere, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

PALTOT. Les fleuriſtes donnent ce nom à pluſieurs tulipes bigarrées de différentes couleurs. Le *paltot-candons* eſt une tulipe rouge obſcur & jaune, printanniere. Le *paltot de trois couleurs* eſt une tulipe colombin pâle, couleur de ſoufre & de rouge..... Le *paltot enfumé* eſt minime, feuille morte, le tout brouillé..... Le *paltot laydane*, rouge brûlé, citron, couleur de ſuif, le tout brouillé.... Le *paltot ledanus*, rouge très-vif, & jaune clair, pritanniere..... Le *paltot puton*, rouge brûlé & jaune..... Le *paltot-quetor*, minime brûlé, feuille morte & clair, le tout brouillé.... Le *paltot robin-fautif*.... Le *paltot-ſaint-Joſeph*, rouge & jaune, pritanniere.... Le *paltot-ſaint-Paul*, rouge tirant ſur l'incarnat, & jaune de ſoufre..... Le *paltot-ſaint-Philibert* couleur de roſe obſcure, rouge & citron brouillé.... Le *paltot ſaint-Pierre*, rouge enfumé, colombin, & jaune citron brouillé.... Le *paltot-ténébreux*, rouge brûlé, & jaune tirant ſur le chamois.

PALTOTY; c'eſt auſſi une eſpéce de tulipe.

PAMPRE, feuilles de vignes qui tiennent à la branche & au ſarment.

PANACE; nom donné à des plantes fort différentes, à cauſe des grandes vertus qu'on leur a attribuées. Il y a le *panace Héraclien* qui eſt la grande *berce*. On tire, par inciſion, de ſa racine & de ſa tige, la gomme appellée *opopanax*. Le *panace Aſclepien* qui eſt, ſelon quelques botaniſtes, une eſpéce de férule. Sa feuille eſt preſque auſſi grande que celle de la férule découpée plus menu, plus roide, d'une odeur qui n'eſt pas déſagréable. Ses fleurs ſont en ombelle, de couleur jaune; ſa ſemence ſemblable à celle de la férule, blanchâtre & fort amere; le *panace chironien* eſt, ſuivant quelques-uns, une eſpéce d'hélianthême: d'autres diſent que c'eſt une eſpéce de panais. Les *panaces* ont pris leur nom de ceux qui les ont découverts: L'*Héraclien* d'Hercule, l'*Aſclepien* d'Eſculape, & le *Chironien* de Chiron.

PANACHE, *en terme de fleuriſte*, ſignifie un agréable mélange

Digitized by Google

de couleurs dans une fleur. On dit d'une anémone, qu'elle a un beau *panache*; des tulipes, que les plus nuancées ſont les plus beaux *panaches*, & qu'un *panache brouillé* ne vaut rien.

PANACHE, eſt auſſi une eſpéce de bouquet de plumes, dont on orne les bonnets des enfans, & que les courtiſans & les guerriers portoient autrefois, les uns à leurs chapeaux, & les autres à leurs caſques, & dont l'uſage n'eſt preſque reſté qu'au théatre. Les *aigrettes* ou *ſultanes* que les femmes mettent d'un côté de la tête, au-deſſus de l'oreille, ſont des eſpéces de *panaches*. C'eſt de ces *panaches* que les maîtres plumaſſiers de Paris ont pris le nom de maîtres *panachers-bouquetiers*.

PANACHE'E, ſe dit, *en terme de fleuriſte*, de pluſieurs tulipes. La *panachée d'Arras* eſt pourpre clair, violet & blanc, pritanniere.... La *panachée de l'aube* eſt une tulipe couleur de roſe, rouge & blanc non d'entrée.... La *panachée de Caën* eſt rouge éclatant & blanc, à grands *panaches*.... La *panachée de lief* eſt rouge-brun, tirant ſur le colombin & blanc..... La *panachée de Paris* eſt d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée..... La *panachée-Robert* eſt incarnat & blanc, non d'entrée.

PANACHE DE PORC. En cuiſine, on donne ce nom à des oreilles & pieds de cochon à la Sainte-Menehould, qu'on panne pour les griller, & qu'on ſert à ſec pour entremets.

PANACHER; *ſe panacher*, ne ſe dit que des fleurs, quand le fond de la couleur naturelle de leurs feuilles eſt rayé, & ſe diverſifie par des couleurs qui les tranchent net, & qui ne ſe brouillent pas. Quand la tulipe bizarre vient à ſe *panacher*, elle eſt fort eſtimée. Quand la tulipe *panache*, on tient que c'eſt marque de vieilleſſe. Il y a auſſi des *œillets panachés*, des *anémones panachées*, &c.

PANADE, eſpéce de ſoupe ou potage, fait de pain cuit & imbibé dans le jus de la viande: on en fait auſſi avec du beurre, du ſel & de l'eau. La *panade* eſt un potage fait à la hâte. On fait des *panades* pour les convaleſcens, elles ſont nourriſſantes. On en donne aux petits enfans ſevrés, en guiſe de bouillie.

PANAGE, droit qu'on a d'envoyer les porcs dans les forêts y manger du gland. Le titre 18 de l'ordonnance de 1669, ſur le fait des eaux & forêts, régle & déſigne ceux qui ont le droit de *panage* dans les bois & forêts du roi.

PANAIS, plante fort commune dans les jardins potagers, dont la racine eſt d'uſage en cuiſine. Il y a le *panais cultivé* & le *panais ſauvage*. Le premier ſe diviſe en *panais long*, *panais rond*, *panais de Siam*. Le *panais long* fait une racine très-longue, preſque égale en groſſeur dans toute ſa longueur. Elle eſt blanche dedans & dehors, inégale, raboteuſe, garnie de filamens, qui ſont de petites racines. Au milieu de la racine, il y a un nerf dur. Sa tige s'éleve environ à la hauteur de trois ou quatre pieds. Elle eſt groſſe, cannelée, vuide & rameuſe. Ses feuilles ſont amples, ſemblables à celles du frêne, oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, & d'une couleur verte-brune. Ses fleurs ſont en ombelles ou en paraſols. Ce *panais* eſt d'un bon goût, & ſon odeur n'eſt point déſagréable.... Le *panais rond* a la feuille, la tige, la fleur, & le fruit comme le précédent; mais ſa racine plus groſſe & plus courte, reſſemble à un navet rond..... Le *panais de Siam* différe auſſi de l'autre

Digitized by Google

par sa racine ; il n'est ni si long que le premier, ni si court que le second, mais beaucoup plus enflé du côté de la tête, que dans le surplus de sa longueur ; sa chair est aussi un peu plus jannâtre.

Le *panais* ne se multiplie que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mûre, & on la laisse un peu sécher au soleil. On la seme au printems, dans une bonne terre, bien amendée, grasse & humide. Le *panais sauvage*, qui croît dans les lieux incultes, diffère du *panais cultivé*, en ce que ses feuilles sont plus petites & sa racine plus dure, plus ligneuse, moins grosse & moins bonne à manger.

Le *panais* est moins venteux que le navet. On le mange en potage, ou apprêté à part avec du beurre ; mais il faut prendre garde de les trop assaisonner, car ils sont par eux-mêmes fort incisifs ; de sorte que le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereux à la santé. Ils ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

PANCALIERS ; nom d'une espéce de chou, qui a pris son nom de la ville de Pancaliers en Piémont, dont il a été apporté.

PANCARTE, affiche qu'on met ordinairement à la porte des péagers, & qui contient la taxe de chaque marchandise & le titre qui en autorise la perception.

PANCE. Les fondeurs donnent ce nom aux endroits de la cloche où se fait la percussion du battant, quand elles sont en branle.

PANCRATIUM, plante nommée aussi *Scille rouge*. Voyez *ce mot*.

PANELLE, sucre brut, qui vient des isles Antilles. Voyez *Sucre*.

PANETIERE, espéce de grande poche ou de petit sac de cuir, de toile, &c. qui sert aux bergers & aux bergeres, pour mettre leur pain & autres choses pour vivre, & ce qu'ils portent quand ils vont garder les brebis dans la campagne. Elle est faite comme une fronde, & ils la portent en écharpe ; mais les bergers des environs de Paris se servent de gibeciere.

PANFILE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe qui porte un beau gris-de-lin bordé de pourpre panaché, blanc de lait, à grandes piéces, comme appliquées.

PANGFILS, étoffes de soie qui se fabriquent à la Chine, dans la province de Nanquin, & qui sont propres au commerce du Japon.

PANICAUT, ou *chardon-roland*, plante dont les racines sont apéritives : on les emploie dans les tisanes, les bouillons & les aposêmes. Il y a aussi le *panicaut marin*, qui croît sur le rivage, sur-tout auprès de Venise.

PANIER, vaisseau d'osier, dont on se sert à mettre diverses marchandises. Il y en a de toutes sortes & de toutes grandeurs ; il y en a à claire-voie, d'autres pleins, la plûpart d'osier, avec son écorce, ou sans écorce ; quelques uns de châtaignier refendu & plat, les uns ronds, les autres longs, ceux-ci quarrés, plusieurs profonds, d'autres très-plats ; il y en a encore à fond pointu, à fond rond, & à fond applati, à anses, sans anses, ou à deux anses, de fort grands & de très-petits..... Les marchands merciers ont des *paniers* pour emballer plusieurs de leurs marchandises, les épiciers leurs drogues, les chapeliers leurs chapeaux, ainsi des autres, & ces sortes de *paniers* sont des mannes & mannettes.

Quelques artisans se servent de *paniers* pour porter leurs marchandises ; les ferruriers ne vont jamais sans

Fans le leur, & les boulangers de petit pain en ont de très-grands à faire voie. Les chandeliers ont des *Paniers* quarrés d'osier blanc, faits par les vanniers-mandriers, pour arranger leurs chandelles, soit pesées en livres, soit autrement. Les *paniers* de verre, qu'on appelle aussi une *somme*, sont composés de vingt-quatre piéces ou plats de verre. Les messagers, qui font leurs voitures sur des chevaux de somme, appellent *paniers* deux grandes & profondes corbeilles d'osier qui pendent des deux côtés des bâts de leurs chevaux, dans lesquelles ils enferment les marchandises qu'on leur confie. Les *paniers* des coquetiers & des poulaillers sont les mêmes. Il y a aussi, aux carrosses & voitures publiques, des *paniers* appellés *mannequins*, devant & derriere, qui servent à enfermer les paquets & marchandises qu'on leur confie. Les chasses-marées apportent, à Paris, le poisson dans des *paniers* ou *mannequins* de près de deux pieds de hauteur, & de dix à douze pouces de diametre; & enfin les pêcheurs ont une espéce de mannequin d'osier, dont ils se servent à prendre sur la greve en basse eau des crevettes, écrevisses, &c. Les laboureurs donnent le nom de *panier* à une ruche de mouches.

PANIS, plante si semblable au millet, qu'on ne la distingue que par l'arrangement de ses fleurs & de ses graines qui naissent dans les épis, au lieu que dans le millet, elles naissent en bottes & en bouquets; il y en a de plusieurs espéces. Le *panis* ordinaire pousse plusieurs tiges noueuses, garnies de feuilles semblables à celles des cannes, plus rudes, plus pointues que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses semences sont plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, tantôt blanches, tantôt rouges, & tantôt jaunes. Elles servent à faire du pain qui est peu nourrissant, & on en met cuire dans du lait, comme du riz. On en nourrit aussi les poules & les pigeons; les Gascons & les Perigourdins vantent beaucoup le *panis*. On le cultive en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet; il n'est pas si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne: il se plaît sur les côteaux & dans les terres séches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvu qu'elles soient un peu substantielles. Il ne lui faut pas presque toujours de l'eau, comme au millet: mais le froid ne lui est pas moins contraire. Il y a aussi un *panis sauvage* qui n'est pas bon à manger, & le *panis des Indes* qui entre dans la composition du chocolat.

PANNE, étoffes dont la chaîne est de soie, & la trême de laine, qui se fabriquent comme le velours, & qui l'imitent; c'est dans les manufactures de Normandie & de Picardie qu'il s'en fabrique le plus. On les connoît aussi sous le nom de *tripes* & de *moquettes*..... En Anjou & à Doué, on appelle *panne* une espéce de cuvier de bois, dont on se sert pour lessiver les toiles que l'on veut faire blanchir.

PANNE, se dit encore de la graisse des animaux, particuliérement de celle du porc; c'est de la *panne* de ce dernier, battue & fondue, que se fait le sain-doux. La *panne de cochon* fait partie du commerce des chaircutiers; ils la coupent par petits morceaux pour en faire des saucisses & du boudin; elle a, en médecine, les propriétés des autres graisses.

PANNE, chez les artisans qui se servent du marteau, se dit de la

partie de la masse qui est opposée à la tête, & qui va en diminuant.

PANNE ISABELLE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone, dont la peluche est couleur isabelle. Ses grandes feuilles sont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher; celle-ci est sujette à dégénérer dans sa peluche, car elle change quelquefois sa couleur, & devient comme les grandes feuilles.

PANNEAU, est une espéce de chevalet qui soutient une des extrémités de la corde de l'arçon des chapeliers, & sur lequel pose la chanterelle qui sert à la bander, & à lui donner, pour ainsi dire, le ton qui fait connoître qu'elle est assez tendue pour faire voguer l'étoffe.

PANNEAU, chez les vitriers, est un assemblage de plusieurs morceaux de verre, taillés de diverses figures, & attachés les uns aux autres, par des plombs à rainures, tirés dans le tire plomb. Les vitrages des églises sont composés de divers *panneaux*.

PANOSSARES, espéce de vêtement, dont les Indiens & les Africains se servent pour se couvrir le corps, depuis la ceinture jusqu'en bas. Les meilleurs se tirent du royaume de Cantor.

PANQUE, plante qui croît dans le Chili, dans les lieux marécageux. On se sert de sa tige pour teindre en noir, en la faisant bouillir avec le maki & le gouthiou, autres arbrisseaux du pays. Elle fait un parfaitement beau noir, & sa teinture ne brûle point.

PANSE-DE-VACHE; linge ouvré, qui se fabrique en Picardie.

PANSES DE DAMAS; ce sont de gros raisins séchés au soleil.

PANSY, sorte d'étoffe de soie de la Chine.

PANTALON, *en terme de papeterie*; c'est une des moyennes sortes de papier qui se fabrique aux environs d'Angoulême. Il est ordinairement marqué aux armes d'Amsterdam, parce qu'il est presque tout destiné pour les marchands Hollandois.

PANTES, petites coquilles blanches enfilées comme une espéce de chapelet, & qui servent de monnoie en Asie, Afrique & Amérique.

PANTIERE; c'est un tissu de gros fil en quarré, dont on se sert pour tendre des piéges aux beccasses.

PANTINE; c'est un certain nombre d'écheveaux de soie, de laine ou de fil encore en écru, liés ensemble & destinés à la teinture. Il est défendu aux teinturiers de défaire les *pantines* devant & après la teinture. Les écheveaux de la *pantine*, destinés à la teinture, ne sont pas réglés. Il y a des *pantines* plus grosses, & d'autres plus foibles.

PANTOIS, *en terme de fauconnerie*, est une maladie qui survient aux oiseaux de proie, de trois différentes manieres; l'une leur survient à la gorge, l'autre procéde de froideur, & l'autre attaque les reins & les rognons. Ce mal arrive par une intempérie du poumon échauffé, qui, altérant considérablement les organes de la respiration, fait que les oiseaux *pantoisent*. On connoît qu'ils en sont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, & lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai, ou bien lorsqu'ils ne peuvent plus émeuter, ou que les émeuts qu'ils rendent sont épais, petits, ronds, ou extrêmement durs. On remarque encore que l'*oiseau a le pantois*, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il baille, & le ferme en-haut: ce signe est mortel. Pour le prévenir, & si-tôt qu'on s'apperçoit qu'un oiseau *pantoise*, on le purge avec de l'huile d'olive, lavée &

battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

PAO-D'AQUILA. Les Portugais donnent ce nom à une espéce de bois d'aloës.

PAON, oiseau qu'on nourrit dans les basses-cours, & dont la femelle s'appelle *paone*. Le *paon* a une grande queue diversifiée de plusieurs couleurs, & remplie de plusieurs marques en forme d'yeux. Il a sur la tête un petit bouquet semblable à un arbre chevelu. Le *paon* fait la roue pour se mirer dans sa queue. Il est bon de n'avoir de *paons*, dans une basse-cour, qu'autant que la fortune le peut permettre pour le plaisir. Ces oiseaux sont goulus & d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toits des maisons & aux jardins, sur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur mere, ils sont assez difficiles à élever. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins; mais elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. On en compte de deux sortes, les uns privés, les autres sauvages. Les premiers sont à préférer comme domestiques, & moins farouches. On ne leur bâtit un toit, que pour empêcher qu'ils ne se perdent, & ne dégradent les couvertures des maisons; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportant également le froid & le chaud. Ils cherchent les lieux élevés & aërés, & deviennent si domestiques, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la volaille; aussi leur nourriture est elle la même. Le mâle est fort lascif. Les *paones* ne pondent jamais qu'elles n'aient trois ans, & sont fort sujettes à pondre en différens endroits, & à égarer leurs œufs, si l'on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze; elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Lorsqu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles aient achevé; ainsi dans ce tems-là, on doit épier où elles veulent pondre. Il est bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles vont jucher, & il faut mettre beaucoup de paille, pour que les œufs ne se cassent & ne tombent point. Quand le mâle se mire & épanouit sa queue, c'est marque qu'il est en chaleur.

Les poules communes couvent aussi les œufs de *paone*; mais la *paone*, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache quelques jours; & elle ne sort de sa cachette, que lorsque la faim la presse. Elle ne manque point de venir, à certaine heure, prendre, une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où l'on a coutume de lui en donner, c'est pour lors qu'il faut la veiller; & si-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera, comme en cachette; ceux qui la veillent, la suivront de loin, tant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant, & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le glousſement l'est aux poules communes; mais au contraire, cette *paone* qui couve, retourne à son nid sans voler, & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point son nid. Quand on a trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies pour environner ce lieu, & y faire une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille

Digitized by Google

troubler dans son ouvrage. La couvée de la *paone* est ordinairement de cinq œufs. Tandis qu'elle couve, il ne faut que la visiter de l'œil & de loin, autrement cela la rebuteroit; & quelque attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir; ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin. Un mois suffit pour faire éclorre ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jetter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés. Cependant si cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner; car la *paone* recommenceroit aussi-tôt à pondre, & couveroit une seconde fois fort heureusement; mais cette seconde couvée ne vaut pas la premiere, l'hiver survient trop tôt, & empêche que les *paons tardifs* ne deviennent si beaux & si gros que ceux qui sont des premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *paones* à couver aux poules domestiques; il faut qu'elles soient grosses, afin de pouvoir mieux les embrasser. Cinq œufs suffisent, & on ne les met sous la poule, que dix jours après que la *paone* les a couvés. Plus ces œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que la personne, qui a soin de ces couveuses, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Ces poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de la *paone* sont plus gros. La *paone* ne fait jamais éclorre tous ses petits à la fois; & son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour vîte conduire les petits qui le sont; c'est pourquoi, pendant le tems qu'elle sera dehors pour les promener, il faut lui enlever les œufs qui ne sont pas éclos, & pour en achever la couvée, les porter adroitement sous une poule, ou sous une d'Inde en humeur de couver. Jamais la *paone*, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid; une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit; mais il faut veiller sur la *paone* & sur ses petits, pendant les quatre à cinq premiers jours, & les enfermer sous une mue, jusqu'à ce qu'elle les ait accoutumés à se percher sur les arbres. Ce qui est admirable dans ces meres, c'est que, les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter, comme elles, sur les arbres, elles les prennent sur leur dos, l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; &, le matin venu, la mere sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre; c'est de cette maniere qu'à mesure que les petits *paons* se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche, & que, devenus enfin tout-à-fait forts, il ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A mesure que les *paons* croissent, ils ont coutume de se battre; il faut y veiller, car les plus forts blesseroient les plus foibles. Quand les *paons* commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge; & pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres. On leur donne, en hiver, des féves rôties sur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain. En Normandie, on les nourrit de pepins de poires & de pommes. On fait un commerce considérable des plumes du *paon* à la Chine,

ainſi qu'au grand Mogol, ou en Perſe, où l'on en fait des eſpéces d'éventails, & où les dames en ornent leurs coëffures.

PAPELINES, étoffes, dont la chaîne eſt de ſoie, & la trême de fleurets ou de filoſelle : on en fait de toutes couleurs, & on y met une liſiere de différentes couleurs de la chaîne, pour les diſtinguer des étoffes de ſoie. Les plus belles ſe font à Genes.

PAPETERIE, lieu où l'on fabrique le papier ; celles d'Auvergne paſſent pour les meilleures de toute la France.

PAPETIER, fabriquant qui fait faire le papier, ouvrier qui le travaille, & le marchand qui le vend. Il y a des marchands, à Paris, du corps de la mercerie qui en font le négoce, ſoit en gros, ſoit en détail, ſoit en magaſin, ſoit en boutique. Il y a néanmoins, à Paris, une communauté, dont les membres prennent le titre de *papetiers-colleurs de feuilles*. Ce ſont ceux qui fabriquent les cartes & cartons. Leurs ſtatuts ſont du mois d'Avril 1539, ſous le régne d'Henri IV. Ils ont été réformés en 1659, par lettres-patentes de Louis XIV. Le tems de leur apprentiſſage eſt de quatre années, & celui de compagnonage de deux.

PAPIER, feuilles factices, très-minces, ayant la figure d'un quarré long, de différentes grandeurs, couleurs & fineſſe. L'écriture à la main, l'impreſſion des livres & eſtampes, & l'enveloppement des marchandiſes, ſont les trois articles qui conſomment le plus de *papier*. Le *papier moderne* n'a rien de commun avec celui des anciens, que le nom & l'uſage. Ils l'appelloient *papyrus* du nom d'une eſpéce de roſeau qui croiſſoit en Egypte, dans les marais, le long du Nil. On employa ce *papier* juſqu'au neuvieme & dixieme ſiécles. Depuis ce tems, on lui ſubſtitua le *papier de coton*, qui dura juſqu'au treizieme ſiécle. Enfin on a inventé le *papier de chiffon* ; l'époque de ſon invention en eſt incertaine. On l'attribue aux Chinois, qui, depuis un grand nombre de ſiécles, fabriquent leur *papier* comme celui d'Eutope, avec cette différence qu'ils le font de vieux chiffons, ou drapeaux de ſoie, & que celui d'Europe n'eſt que de chanvre & de lin. L'hiſtoire de l'académie des ſciences de l'année 1741, page 159, donne un mémoire très-circonſtancié ſur ce ſujet. On lit encore dans différens ouvrages la maniere de fabriquer le *papier*. Nous nous contenterons de dire que la bonté du *papier* conſiſte à être bien collé, bien net & bien liſſé. Il y a, en France, quantité de manufactures de *papier*. L'Auvergne, le Limouſin, l'Angoumois, le Périgord, la Normandie, la Bretagne, la Champagne, le Dauphiné, le Beaujolois, le Vivarais, la Guienne, le Poitou, la Provence, ſont les provinces qui en fourniſſent le plus.

On diſtingue le *papier* en trois ſortes, les grandes, les moyennes & les petites. Les grandes ſortes ſont, le grand-jeſus, la petite & grande fleur de lis, le chapelet, le colombier, le grand aigle, le dauphin, le ſoleil, l'étoile, le grand-monde, qui eſt le plus grand de toutes les ſortes de *papiers*. Ces grandes ſortes ont leur nom des figures qu'ils portent, & ſont propres à imprimer des eſtampes & des thèſes, même à faire des grands livres de marchands & à deſſiner des plans.

Les *moyennes ſortes* ſont le grand raiſin ſimple, le quarré ſimple, le cavalier, le lombard, (ces quatre moyennes ſortes, bonnes pour l'impreſſion,) l'écu ou le *papier* de

compte ſimple, l'écu double, le grand raiſin double, la couronne double, le pantalon, ou le *papier* aux armes de Hollande. Tous ces *papiers* ſont appellés doubles, à cauſe qu'ils ſont plus forts que les ſimples.

Les *petites fortes* ſont la petite romaine, le petit raiſin, ou bâton royal, le petit nom de Jeſus, le petit à la main, le cartier propre à couvrir les cartes à jouer, le pot qui ſert à mettre du côté des figures des cartes à jouer, la couronne, la telliere, le champy ou *papier* à chaſſis, la ſerpente marquée d'un ſerpent; ce *papier*, qui eſt extrêmement fin & délié, ſert aux éventailliſtes. Outre ces trois ſortes de *papier*, qui ſont tous blancs, quoiqu'avec quelque différence, & qui ſervent tous à l'écriture, ou à l'impreſſion, il s'en fait encore une grande quantité d'autres de toutes couleurs, ſoit collés, ſoit ſans colle. Les principaux ſont les *papiers* bleus & gris, pour deſſiner; les gris, appellés *papiers à patrons*, les *papiers à ſucre*, qui ſont bleus; un bleu moins fort, bon pour couvrir les brochures. Les *papiers collés ou non collés* pour les bonnetiers; les raiſins collés & les raiſins fluants pour empaqueter diverſes marchandiſes.

PAPIER MARBRE', eſt un *papier* peint de diverſes nuances qui ſe fait en appliquant une feuille de *papier* ſur de l'eau où l'on a jetté pluſieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf. Il vient du *papier* doré & marbré d'Augsbourg, & de quelques endroits d'Allemagne, qui eſt très-beau.

PAPIER TIMBRE': c'eſt du *papier* marqué d'une certaine empreinte, ſuivant les diverſes généralités du royaume, qui ne ſert que pour les expéditions des notaires & actes ou procédures de juſtice. Ce ne ſont pas les marchands papetiers qui le vendent, mais les commis des traitans dans les bureaux deſtinés pour cela.

PAPIER, ſe dit des livres, journaux, liaſſes, lettres miſſives de voitures & de factures des marchands. . . . . *Bon papier*, ſont des billets, promeſſes, obligations, bien exigibles, & où il n'y a rien à perdre. . . . Et *mauvais papier*, eſt celui dont il n'y a pas d'apparence de recevoir exactement & facilement le payement. *Papier*, chez les miroitiers, eſt une longue bande de fort *papier*, compoſée de pluſieurs morceaux collés enſemble, dont la largeur n'eſt guères que de ſept ou huit pouces, & la longueur proportionnée au volume de glaces qu'on veut étamer, enſorte néanmoins qu'elles paſſent de huit ou dix pouces de chaque côté. Ce *papier* ſert à couvrir le bord de devant de la feuille d'étain, après qu'elle a été chargée de vif-argent, afin d'y poſer la glace, & qu'en la gliſſant la feuille ne puiſſe être endommagée.

PAPILLON. Les vignerons diſent: Les vignes font le *papillon*, c'eſt-à-dire, que leurs bourgeons, en s'épanouiſſant, ne donnent qu'une feuille de chaque côté qui reſſemble aux ailes de *papillon*; c'eſt une mauvaiſe marque.

PAPILLONNE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe qui a ſes panaches très-fins, & a la même couleur que la galatée, qui ſont iſabelle, jauniſſant, & rouge doré; mais les figures ſont différentes.

PAQUAGE, *en terme de négoce de ſaline*, ſe dit de l'arrangement du poiſſon dans les barils & autres futailles, en les y foulant & preſſant bien fort pour y en faire entrer le plus qu'il eſt poſſible. Le

poiſſon, ainſi arrangé, ſe nomme *paqué*. Ainſi l'on dit, du *ſaumon*, du *hareng paqué*.

PAQUEBOT, petit vaiſſeau qui ſert de bateau de poſte pour aller d'Angleterre en pluſieurs royaumes.

PAQUERETTE, plante dont il y a pluſieurs eſpéces. La *petite paquerette ſauvage* pouſſe quantité de feuilles un peu graiſſes, velues, oblongues, arrondies vers leurs extrémités, & dentelées fort légérement. Il s'éleve d'entr'elles pluſieurs pédicules, menus, ronds, qui ſoutiennent chacun une fleur radiée, dont le milieu eſt jaune, & le tout de couleur blanche & rouge. Ses racines ſont des fibres déliées; cette plante eſt très-vulnéraire, propre pour emporter les obſtructions, pour fondre le ſang épaiſſi par un air trop froid, & pour faciliter la circulation. Elle eſt appellée *paquerette* ou *paquette*, parce qu'elle fleurit vers le tems de Pâque.

PAQUET, aſſemblage de pluſieurs marchandiſes qu'on joint, qu'on lie, ou que l'on enveloppe enſemble. On dit un *paquet* d'étoffes, de bas, de bonnets, de linge, &c.

PARA, petite monnoie d'argent, qui vaut, en Turquie, dix-huit deniers de France.

PARA, eſt auſſi une meſure, dont les Portugais ſe ſervent dans les Indes orientales, à meſurer les légumes. Elle peſe vingt-deux livres d'Eſpagne.

PARACHEVER, *en terme de doreur ſur métal*, c'eſt étendre ſur l'argent, ou le cuivre qu'on veut dorer, l'or moulu & le vif-argent amalgamés enſemble, avec l'avivoir, ou le gratte-boſſe.... *Parachever*, chez les teinturiers, ſe dit particuliérement des noirs qui ſe commencent avec la guêde, l'indigo & le paſtel, ſuivant leur qualité, & qui ſe parachevent en noir, avec de la galle & de la couperoſe.

PARAGE, *en juriſprudence*, eſt la poſſeſſion d'un fief indivis entre pluſieurs héritiers, dont la foi n'eſt rendue aux ſeigneurs dominans pour la totalité, que par l'aîné de ſes cohéritiers, qui ſe nomme *chemier*, & les cohéritiers *parageurs*, dans certaines coutumes, & *parageaux* dans d'autres.

PARAGE *des vignes*, c'eſt les parer; ce qui ſe fait quand les vendanges ſont faites, ſi la terre n'eſt pas trop ſéche, ou ſi l'on n'a pas deſſein de mettre du fumier pendant l'hiver; mais en couvrant le fumier, on ne peut ſe diſpenſer de *parer les vignes*. On en uſe autrement dans des vignes qui ont des paillots, parce qu'il n'eſt pas facile d'y enterrer le fumier auſſi profondément que dans les pouées d'une largeur ordinaire. Quand les vignerons parent les vignes, ils ne font ſouvent que gratter la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent, pour ne ſe pas fatiguer. Cette façon ne laiſſe pas que d'être rude, quand on veut la donner comme il faut; car dans les labours, on ne fait que tourner & remuer la terre, au lieu que dans cette façon on l'enleve pour la porter ſur la pouée qui doit être élevée & quarrée; car plus elle le ſera, plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoiſſent pas la néceſſité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croient de peu de conſéquence, en ce que la vigne étant dépouillée de ſon fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée; cependant elle ne laiſſe pas de lui être avantageuſe, quand elle eſt bien donnée, parce que la terre en hiver vaut beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui aura

Digitized by Google

été mis dans l'orne, car lorſqu'on manque à la remuer, en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au lieu de piquer en terre, montent en-haut pour chercher de la nourriture dans le fumier; & ſi l'on néglige de le couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la ſubſtance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne ſe communique à celles qui ſont plus profondes.

PARAGERS : on appelle *paragers*, ou *tréſonciers*, ceux qui ont des bois ſujets aux droits de gruerie, tiers & danger, & on les paye au roi, à cauſe de la juſtice qu'il y fait exercer par ſes officiers pour la conſervation des bois; cependant on ſe régle ſuivant l'uſage des lieux, pour ſçavoir ſi le droit eſt dû, & de combien il eſt; & même les morts-bois ne ſont point ſujets à ces droits, c'eſt-à-dire, que les *tréſonciers* prennent ou vendent les morts bois, ſuivant l'uſage des lieux, ſans en faire part, en eſſence ni en eſtimation, au ſeigneur de qui leurs bois relevent en *gruerie*, *tiers* ou *danger*.

PARAGUAI, arbriſſeau qui croît dans quelques provinces de l'Amérique méridionale, particuliérement dans le Paraguai, dont il a pris ſon nom. Il ne s'éleve guères de terre de plus d'un pied & demi, a des rameaux très-foibles, & des feuilles aſſez ſemblables à celles du ſéné. On le regarde comme une eſpéce de thé occidental, qui, de même que celui d'Orient, ſe prend infuſé dans de l'eau chaude, à laquelle elle communique une couleur & une odeur aſſez approchante du meilleur thé qu'on prend en Europe. Il y a deux ſortes de *paraguai*, l'un qui retient le nom d'*herba de Paraguai*, & l'autre appellée *herbe camini*, elle eſt plus eſtimée & ſe vende un tiers plus cher que le *paraguai*, tant parce qu'elle eſt l'élite de toute celle qui ſe recueille, & qu'il y a moins de déchet, que parce qu'elle a quelque choſe de plus agréable que l'autre.

PARAISONNIER; c'eſt, *en terme de verrerie*, celui qui ſouffle les glaces de miroir. Le métier de *paraiſonnier* eſt très-difficile à apprendre, & le travail en eſt très-dur; & après dix ans d'apprentiſſage, à peine un ouvrier eſt-il capable de bien ſouffler une glace. Auſſi éleve-t-on pour cela des jeunes gens qu'on accoutume peu-à-peu au feu & au maniement du verre.

PARALYSE, fleur, dont il y a deux eſpéces, la ſimple & la double. La ſimple éleve ſa tige, à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes, d'un blanc pâle qui ſe renverſe par le bord des feuilles. La double eſt différente de la ſimple dans la couleur, auſſi-bien que dans la figure; car outre qu'elle tire au citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres. Elles veulent toutes deux être miſes en bonne terre, fort au ſoleil, & être gouvernées comme les marguerites.

PARANGON. Les jouailliers appellent *perles parangon*, *diamant parangon*, les perles & les diamans qui ſe diſtinguent par leur groſſeur, par leur beauté & par leur prix.... *Parangon* ſe dit auſſi, dans le même ſens, à l'égard des rubis, des ſapphirs, & des autres pierres précieuſes, excellentes, qui n'ont pas de ſemblables.

PARANGON, *chez les imprimeurs & fondeurs de caracteres*, eſt la deuxieme groſſeur des caracteres d'imprimerie, après le gros canon & le petit canon. Il y a deux ſortes de *parangon*, le gros & le petit; le gros qui eſt entre les deux points de *cicero* & le petit *parangon*, & le petit eſt celui qui eſt

Digitized by Google

entre le gros *parangon* & le gros romain.

PARANGON, *parmi les fleuriſtes*, ſe dit de quelques tulipes, dont voici les eſpéces... *Parangon d'acaſte*, tulipe pourpre, & rouge cramoiſi, gris & blanc.... *Parangon ſaint-Mandé*, eſt une tulipe incarnat & blanc.... *Parangon Viltons*, eſt une tulipe rouge, tirant ſur le colombin, & blanc-vif..... Quand des œillets, des anémones, des tulipes ſe *parangonnent*, c'eſt que ces fleurs auront tous les ans leurs panaches, qu'elles ſeront toujours les mêmes, étant toujours nettement panachées.

PARC, *en terme d'agriculture*, eſt une paliſſade mobile qu'on fait dans les champs pour enfermer les moutons qu'on mene paître, en été, dans les lieux éloignés où ils paſſent la nuit. Les bergers changent leur *parc* de tems en tems, pour fumer les terres, l'une après l'autre; les loups n'attaquent pas les moutons dans leur *parc*, à cauſe des chiens qui les gardent. Voyez *Parquer les moutons*.

PARC, eſt auſſi un endroit clos de muraille ou de moilon, où l'on renferme du gibier, ſoit gros ou menu, comme ſangliers, chevreuils, cerfs, liévres & lapins. Les *parcs* ſont ordinairement ſitués près des châteaux ou maiſons des maîtres, à qui ils appartiennent. On comprend dans un *parc* tel nombre, telle qualité de terre que l'on veut, ſoit de bois taillis ou futaie, ſoit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'uſage des terres. La clôture n'eſt faite que pour retenir & multiplier le gibier. Il ſe plaît même dans la diverſité. Quand le *parc* eſt un peu ſpacieux, on y fait auſſi quelques avenues, quelques allées, & couverts pour le plaiſir du maître. Les plants qui doivent dominer dans un *parc*, ſont les chênes, pommiers, poiriers, houx, arbouſiers, genievres, & autres arbres & arbriſſeaux ſauvages portant fruits, dont le gibier ſe délecte. Il y faut auſſi quelque ruiſſeau, ou du moins quelque mare ou endroits bas qui puiſſent recevoir l'eau des pluies, & rafraîchir le gibier qui en aura beſoin. Dans la ſaiſon ſtérile, il y faut jetter pour la ſubſtance des groſſes bêtes, des grains, des féves, du marc de vin, du ſoin, & de tout ce qui ſera à bon marché. On donne auſſi au menu gibier de la chicorée, des laitues, des pois, & de l'orge détrempée dans de l'eau de pluie; car les lévreaux n'aiment guéres le grain ſec. Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le *parc*, & elles y courront de tous côtés, & ameneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement dans l'hiver qu'il faut leur donner un peu à manger; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas. Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin, dans les plus mauvaiſes terres du *parc*. Ces *grains* y ſervent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres comme phaiſans & perdrix. On chaſſe le gibier dans un *parc*, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder l'âge ni la ſaiſon, hormis les tems de ponte, de couvée, & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & ſa bonté, c'eſt à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge, & dépérit enſuite.

PARC, ſe dit auſſi de différens baſſins ou ſéparations que l'on fait dans les marais ſalans, pour y rece-

Digitized by Google

voir & faire entrer l'eau de la mer, dont on fait le sel; ces bassins ou parquets n'ont guères plus d'un pied de profondeur, & sont séparés les uns des autres par de petites levées de terres entre-coupées d'écluses, pour y recevoir & retenir l'eau ou l'en faire sortir. Le fond de chaque *parc* est uni & comme battu; c'est dans ces *parcs* qu'on met aussi à parquer les huitres, & où elles s'engraissent, & prennent cette couleur verte qui les rend également délicieuses au goût, & agréables à la vue. Voyez *Parquer les huitres... Parc* se dit aussi des pêcheries construites sur le bord de la mer. Il y en a de deux sortes les *hauts parcs*, & les *bas parcs*. Les *hauts parcs* sont ceux qui sont tendres, de façon que le bas du filet ne touche point au sable, & qu'il en soit éloigné d'un quart de pouce au moins; les *bas parcs* sont ceux qui sont tellement attachés aux pieux qui les soutiennent, qne les rets touchent le sable, mais ne sont point enfouis. Il y a aussi des *parcs* bâtis de pierre, d'autres bâtis de bois & de filets, & d'autres nommés *bouchots*.

PARC, *en terme de chasse*, c'est où l'on fait la courre pour faire venir les bêtes noires, quand on les a mises & enfermées dans les toiles.

PARCHASSER, *en terme de chasse*, c'est chasser la bête avec les chiens courans, lorsqu'il y a deux ou trois heures qu'elle est passée, c'est ce qu'on appelle aussi *rapprocher*.

PARCHEMIN, peau de mouton, de brebis ou de chevre, préparée, dont on se sert à différens usages, particuliérement à écrire, à couvrir des livres, des regîtres & des porte-feuilles Le *parchemin* se commence par le mégissier, & finit par le parcheminier. On appelle *parchemin en cosse*, ou *parchemin en croûte*, celui qui est tel qu'il est sorti de la main du mégissier, c'est-à-dire, qui n'a point été raturé par le parcheminier. Le *parchemin en cosse* s'envoie par les mégissiers, en paquets de trente-six peaux chacun, que l'on nomme des *bottes de parchemin*. Il s'en fabrique beaucoup en France, sur-tout en Berry, Normandie, Picardie, Poitou, Limousin, Auvergne, &c. Il s'en fait une consommation considérable dans le royaume, & des envois prodigieux chez l'étranger, comme en Flandre, en Hollande, en Angleterre, en Espagne & en Portugal; celui qui se débite par les parcheminiers, après l'avoir raturé, préparé & marqué de leur marque particuliere, se vend ou à la botte ou au cent. La botte de *parchemin* sans être équarrée, c'est-à-dire, dont les bords n'ont point été coupés sous la régle, est composée de trente-six peaux. La botte de *parchemin* équarrée, pour servir aux expéditions des chancelleries, est aussi de trente-six peaux. La botte de *parchemin* en cahiers contient dix-huit cahiers de quatre feuilles chacun, ce qui fait en tout soixante-douze feuilles, ou cent quarante quatre feuillets. Les demi-peaux pour les chancelleries, les quarrés pour commissions, brevets & expéditions des greffiers & & notaires, & ceux destinés pour quittances de l'hôtel-de-ville, de l'extraordinaire des guerres, du trésor-royal, &c. se vendent au cent en compte. Le *parchemin timbré* est du *parchemin* ordinaire raturé, préparé & équarré par les parcheminiers que les fermiers des aides de chaque généralité du royaume ont fait marquer de leur marque particuliere, portant les armes du roi, le nom de la généralité, & le prix qu'il doit être vendu, suivant qu'il est plus ou moins grand;

Digitized by Google

c'eſt de ce *parchemin*, dont on eſt obligé de ſe ſervir dans toutes les expéditions de juſtice. La diſtribution & la vente s'en fait aux greffiers, notaires, & autres qui en ont beſoin, par des commis établis par les fermiers des aides dans des bureaux publics deſtinés à cet effet.

Les parcheminiers, à Paris, forment une communauté d'artiſans, dont les ſtatuts ſont des premier Mars 1545, 14 Mars 1550, ſous les régnes de Francois I, & d'Henri II: depuis ils ont été augmentés par Louis XIV, par lettres-patentes du mois de Décembre 1654. Suivant ces ſtatuts, pour être reçu maître, il faut avoir fait quatre année d'apprentiſſage, avoir ſervi les maîtres trois ans en qualité de compagnon. Deux jurés gouvernent cette communauté, & les fils de maîtres ſont exempts de l'apprentiſſage & du chef-d'œuvre.

PARCINIQUE. Les fleuriſtes donnent ce nom à une anémone qui eſt toute de couleur de fleur du pêcher, & ſa peluche bien rangée. Elle eſt fort commune à Paris.

PARDAO, monnoie d'argent que les Portugais fabriquent aux Indes orientales, & qui a cours à Goa, & ſur la côte de Malabar.

PARE', *Cidre paré*; c'eſt celui qui a perdu ſa douceur, ſoit par artifice, ſoit à force de le laiſſer cuver.

PAREAUX. Les pêcheurs nomment ainſi de gros cailloux ronds, peſans, & percés par le milieu, qu'ils attachent de diſtance en diſtance, le long de la coulure d'en-bas du filet, qu'ils appellent une *ſeine*, afin de la parer quand ils l'ont jettée à l'eau, c'eſt-à-dire, pour en arrêter le bas-fond, tandis que le haut flotte, à cauſe des liéges qui le ſoutiennent.

PAREIRA-BRAVA, plante qui croît aux Indes occidentales, dont la racine eſt regardée, par les Portugais, comme un remède ſpécifique pour la guériſon de la pierre & de la gravelle.

PAREMENT. Les tiſſerands nomment ainſi une ſorte de colle faite avec de l'eau & de la farine, dont ils enduiſent les chaînes de leurs toiles, lorſqu'elles ſont montées ſur le métier; ce qu'ils appellent les *parer*. Ce terme n'eſt guères en uſage que dans la Picardie; ailleurs ont dit ſimplement *coller la chaîne*.

PAREMENTS, ou *Triques de fagots*, en terme d'exploitation de bois de chauffage, ce ſont les plus gros morceaux de bois, dont les bucherons ont coutume de parer les fagots qu'ils font.

PARER, ſe dit des préparations que l'on donne à certaines eſpéces de marchandiſes pour les rendre plus éclatantes, ou pour les diſpoſer à faire un meilleur ſervice. Les bonnetiers parent leurs bas, les marchands & manufacturiers leurs marchandiſes, par des eaux qu'ils leur donnent, ou par la maniere de les preſſer comme aux tabis, taffetas, camelots, calamandes, &c. .... Chez les corroyeurs, peauſſiers, parcheminiers, *parer*, c'eſt racler, gratter ſuperficiellement les cuirs ou les peaux avec la lunette, ou quelque autre inſtrument d'acier tranchant pour en ôter le ſuperflu, afin de les tendre plus belles, plus unies & d'une meilleure vente. Les cuirs & les peaux ſe parent ordinairement du côté de la chair.... Chez les relieurs de livre, *parer* une couverture de veau ou d'autre cuir, c'eſt en enlever avec un couteau, qu'ils nomment *couteau à parer*, ce qu'il y a de trop épais ſur les bords de cuir, afin qu'ils ſe collent plus facilement ſur le carton. On *pare* la couverture ſur un marbre ou la pierre de liais, après que la peau a été mouillée,

Digitized by Google

ratiſſée & coupée.... *Parer*, en terme de pêcheur, c'eſt tenir la ſeine au fond de l'eau. Voyez *Parement*.... *Parer*, en terme de maréchal, c'eſt couper la corne d'un cheval avec le boutoir, pour la rendre plus unie & plus facile à y placer le fer.... *Parer* quelques liqueurs, comme le cidre & le poiré, c'eſt leur ôter le goût douceâtre qu'elles ont naturellement, & leur en donner un qui approche davantage de celui du vin.

PARERE, avis & ſentiment par écrit des principaux négocians d'une place ſur quelques queſtions difficultueuſes de commerce. Depuis l'érection des chambres de commerce, dans les principales villes de commerce, les *pareres* ne peuvent avoir lieu qu'après avoir été approuvés par celle de la ville où le *parere* s'eſt donné. Voyez, ſur cet article, le *Parfait négociant* de M. de Savari.

PAREUR; c'eſt un des noms qu'on donne aux maîtres foulons de draps de la ville de Paris. Voyez *Foulon*..... *Pareur* ſe dit auſſi, dans les manufactures de lainage, de l'ouvrier qui pare les laines. Voyez *Laineur*.

PARFAIRE; ce mot, dans le négoce, ſignifie achever, rendre complet un compte ou une ſomme.

PARFAIT: une étoffe parfaite, c'eſt celle qui eſt du meilleur façonnier.

PARFAIT NEGOCIANT: c'eſt celui qui entend parfaitement le négoce, le commerce, & tout ce qui y a du rapport.... Les arithméticiens appellent un *nombre parfait*, celui dont les parties aliquotes, ajoûtées enſemble, font le même nombre, dont elles ſont les parties. Ainſi 6 eſt un *nombre parfait*, parce que 1, 2 & 3, qui ſont les parties aliquotes ſont 6.

PARFUM, ſenteur agréable qui flatte l'odorat. La plûpart des parfums ſe font ou ſe compoſent avec le muſc, l'ambre gris, la civette, les bois de roſe & de cédre, l'iris, la fleur d'orange, la roſe, le jaſmin, la jonquille, la tubéreuſe, & autres fleurs odorantes. On y fait auſſi entrer le ſtorax, l'encens, le benjoin, le girofle, le maïs, & autres ſemblables drogues que l'on nomme communément des *aromats*. Il n'y a que les ſeuls maîtres gantiers qui peuvent faire le commerce des parfums, ſuivant un arrêt de parlement du 26 Novembre 1594. Ils vendent de la poudre pour les cheveux, des ſavonnettes, de la pâte pour les mains, des paſtilles, eaux de ſenteur, eſſences, gants parfumés, ſachets de ſenteur, pots pourris, &c. L'Italie, l'Eſpagne & la Provence ſont les pays où l'on ſçait le mieux parfumer.

PARIETAIRE, plante qui pouſſe des tiges rondes, rougeâtres, rameuſes, dont les feuilles ſont oblongues, pointues, velues, rudes; les fleurs petites, compoſées ordinairement de quatre étamines, ſoutenues par des calices de différente ſtructure. Il leur ſuccede une ſemence noire, fort petite & luiſante, couverte d'une enveloppe velue, ſa racine eſt fibreuſe & rougeâtre. Cette plante eſt émolliente & laxative. On s'en ſert beaucoup dans les lavemens & dans les demi-bains déterſifs & adouciſſans. Son ſuc fait paſſer les urines, & débouche tout-à-fait les reins.

PARISIS, monnoie de compte qui ſe fabriquoit autrefois à Paris. Elle étoit plus forte d'un quart que la monnoie tournois, qui ſe fabriquoit en même tems à Tours. La *livre pariſis* étoit de vingt-cinq ſols, & la livre tournois de vingt ſols.

PARLEMENT. Dans les premiers tems de la monarchie, & juſqu'à

Digitized by Google

la fin du treizieme siécle, les *parlemens* étoient des assemblées composées des principaux seigneurs de l'état que nos rois convoquoient annuellement dans les lieux qu'ils jugeoient à propos d'indiquer. Ces assemblées duroient sept semaines ou deux mois, on les nommoit *champs de Mars* ou *de Mai*, parce qu'elles se tenoient dans l'un ou dans l'autre de ces mois-là : on les nomma depuis *parlemens*, terme qui signifie l'objet qu'elles se proposoient de traiter dans les affaires importantes qui étoient agitées ; c'étoit-là qu'on traitoit de la paix & de la guerre, des alliances, & de toutes les affaires d'état & de justice. Le plus grand nombre des historiens fixe l'époque de l'établissement du *parlement* de Paris à l'année 1301 ; quelques-uns à 1298, d'autres à 1300, d'autres à 1304. Quoi qu'il en soit, il conserva le nom de *parlement* donné à l'assemblée générale, dont ses membres furent tirés ; & il fut institué pour tenir les séances à Paris où il fut rendu sédentaire.

PARLOIR-AUX-BOURGEOIS ; c'étoit anciennement, à Paris, ce qu'on nomme présentement l'*hôtel-de-ville*, c'est à-dire, où les officiers municipaux tenoient leur jurisdiction, & terminoient les différends qui survenoient entre les bourgeois, en fait de police & de négoce. Ce *parloir* étoit près de la porte Saint-Jacques.

PARMESAN, fromage qui vient d'Italie, & qui se fait à Lody. Voyez *Fromage*.

PARMESANE ; nom d'une anémone qui porte de grandes feuilles blanches, à fond rouge. Sa peluche est de couleur rose, incarnat, & de feuille-morte jaunâtre.

PAROIR, outil avec lequel les ouvriers en cuirs parent ceux qu'ils préparent.

PAROIRE, autre outil tranchant, fait en fer de pique, avec lequel les chauderonniers grattent & nettoyent le dedans des marmites, casserolles, &c. Voyez *Grattoir*.

PAROIS, *en terme des eaux & forêts*, se dit de plusieurs arbres qui sont marqués seulement du marteau de l'arpenteur entre des pieds corniers qui séparent les bois de différens propriétaires, ou les différentes coupes d'un bois. Le *pied cornier* est celui qui est aux angles & extrémités de la vente ; les *tournans* sont ceux qui sont aux angles rentrans : on n'ose toucher aux arbres de *parois* qui séparent un bois d'avec un autre bois, ou une coupe d'avec une autre coupe.

PARONYCHIA, plante d'un très-bel aspect, qui pousse des tiges nouées, couchées à terre, garnies de feuilles semblables à celles de la *renouée*, mais plus courtes. Sa fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice en bassin, recoupé en cinq parties, terminées par une maniere de capuchon. Il lui succede une semence enfermée dans une capsule relevée de cinq côtes ; sa racine est ligneuse, blanche, assez grosse & longue ; cette plante est astringente.

PARPAYOLLES, petite monnoie de Milan, qui a cours dans presque toute l'Italie, & qui vaut environ dix huit deniers de France.

PARQUER DES MOUTONS ; c'est leur faire passer la nuit dans les champs, dans un parc fait de claies, que l'on transporte où l'on veut. On *parque* pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable, verger, pâtis, ou même prairie, quand elle n'est point marécageuse. Le fumier de mouton communique à la terre des sels de fécondité, qui la raniment ; & les brebis qui ne parquent que pendant des nuits douces, ne se

Digitized by Google

trouvent que mieux du changement de gîte. Ce *parc* où l'on fait coucher les bêtes à laine, n'eſt autre choſe qu'un quarré grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme dans de grandes claies poſées contre des pieux, & ſoutenues en dehors par des piquets. Pour faire ces claies, on prend de petites perches, & l'on choiſit les plus droites & les plus groſſes pour en faire des *montans*. On les met à un bon pied de diſtance l'un de l'autre. On croiſe les petites perches ſur les montans, en commençant par le bas; & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laiſſe un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-deſſus à entrelacer les perches ſur les montans, juſqu'à la hauteur de cinq à ſix pieds, qui eſt la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a auſſi ordinairement ſept pieds de longueur, parce qu'on prend des perches de cette longueur. On peut les faire plus longues, en mettant des perches bout-à bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laiſſé eſt l'endroit où l'on poſe les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils ſoutiennent l'ouvrage: on a ſoin de les lier fortement avec de bonnes harres ou avec de l'oſier. On fait des claies autant que l'on juge en avoir beſoin, ſelon l'étendue du *parc* & le nombre des beſtiaux. Quand les claies ſont faites, on les voiture dans le lieu que l'on veut *parquer*, & là on fiche d'abord des pieux en terre d'eſpace en eſpace, en formant le plan du quarré, dans lequel on veut enfermer le troupeau. On met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre fiches qu'aura le *parc*. On dreſſe ces claies en longueur tout le long des pieux, enſorte que ſi le premier eſt en-dedans du parc, le ſecond eſt en-dehors. On continue ainſi juſqu'à ce que les autres faces ſoient garnies; alors, pour mieux ſoutenir les claies, on les appuie en-dehors avec des piquets de ſix pieds en ſix pieds, mis en contre fiche, & arrêtés à un des montans, à l'endroit de la claie qui n'eſt point entrelacée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet; c'eſt ce qui tient les claies en état. On laiſſe la derniere claie à un coin du parc, ſans être appuyée pour ſervir d'entrée au troupeau.

Le berger a ſoin de s'y enfermer le ſoir, quand il s'y retire, & de bien aſſurer cette derniere claie. Quand on a fait ainſi un premier parc, on en dreſſe un ſecond tout auprès, enſorte qu'un des côtés du premier ſert de cloiſon au ſecond. On dreſſe ainſi deux *pares*, quand on a bien des terres à *parquer*, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer, car on les paſſe alternativement de l'un dans l'autre pour fumer plus de terre bien vîte; & ce changement ſe fait, ſi l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand *elles* ſont longues. On laiſſe le troupeau dans le premier *parc* juſqu'à minuit, puis on le fait paſſer dans l'autre, ou on le laiſſe juſqu'à ce que le ſoleil ou l'air ait diſſipé la roſée qui eſt très-préjudiciable à ce bétail, quand il paît l'herbe qui en eſt mouillée. Les bergers qui *parquent* font une cabane ſoutenue ſur des roulettes qu'ils conduiſent là où ils veulent. Elle leur ſert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons, contre l'inſulte des loups; c'eſt hors du *parc* qu'un berger ſe place avec ſa cabane roulante & ſes chiens. On *parque* depuis la

Digitized by Google

S. Jean, jusqu'à la S. Denis, ou la S. Martin, & plus tard, selon que la saison & le climat le permettent. Pendant tout le tems que les brebis *parquent*, le berger doit avoir soin de les traire le soir, afin que le lait ne soit point perdu. Si c'est un pâtis ou pré qu'on *parque*, il n'y a aucune façon à y faire, ni devant, ni après le parquage; mais quand c'est une terre à labour ou à verger, il faut qu'elle ait eu deux ou trois façons avant que d'y *parquer*. Le fumier y pénètre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins; & lorsque le *parc* est retiré du champ & du verger, il faut y donner aussi-tôt un leger labour, afin que les sels de l'engrais que les moutons y ont laissés, ne se dissipent point.

PARQUER LES HUITRES; c'est les laisser quelque tems dans les *parcs* des marais salans, pour s'y engraisser & y prendre cet œil verd qui fait une des bonnes qualités de ce poisson testacé.

PARQUET, *en terme de menuiserie*, est un assemblage de piéces de bois qui font en compartiment sur le plancher d'en-bas, dans les chambres & dans les cabinets, & qui le couvrent tout entier..... *Parquet*, au palais, est l'espace qui est enfermé par les siéges des juges, & par le barreau où sont les avocats..... *Parquet* se prend aussi pour le lieu où les gens du roi, de quelque compagnie supérieure ou subalterne, tiennent leur séance.

PART; c'est, *en terme de commerce*, l'intérêt, la portion qu'on a dans une société, dans une manufacture, une compagnie de commerce, une entreprise, &c..... *Part*, s'entend aussi d'un feuillet de papier, opposé à celui où l'on écrit actuellement. Les teneurs de livres, ou ceux qui dressent des comptes, en portant l'arrêté du *folio recto* qu'ils viennent de finir, mettent ordinairement au *folio verso* qu'ils recommencent; *pour le montant d'autre part*..... On appelle *quote-part* la portion que des associés doivent porter du gain ou de la perte, suivant qu'ils ont chacun dans la société.

PARTAGE, parmi les marchands, est une division qui se fait de marchandises ou argent du produit de ces marchandises entre les intéressés dans le commerce d'icelles.

PARTERRE; c'est la partie du jardin, découverte, où l'on entre, en sortant du corps du logis. Les *parterres*, suivant les différentes figures ou formes qu'on leur donne pour être beaux, ne doivent être chargés que d'une broderie légere; mais pour vouloir rendre un *parterre* trop leger, il ne faut pas l'amaigrir de maniere que le tableau qu'il contient paroisse tout dégarni de broderie: ce qui opere un mauvais effet à la vue. Il faut aussi ne pas rendre un *parterre* trop confus; car on seroit obligé tous les trois ou quatre ans, de le faire arracher, à cause des traits de buis qui se confondent l'un dans l'autre. On compte, dans le jardinage, plusieurs sortes de *parterres*; scavoir un *parterre de broderie*, il frappe agréablement la vue; un *parterre à l'angloise*, ainsi appellé, parce que la mode en vient d'Angleterre. Un *parterre de compartiment* est un *parterre de piéces coupées*.

Le *parterre de broderie* n'est estimé qu'autant que le bon goût régne dans le dessein qu'il représente. On mêle quelquefois, parmi les massifs chargés de gazon dans le milieu, & détachés du buis par quelque sable ou ciment, des enroulemens de plate-bandes de fleurs; c'est la mode aujourd'hui de varier

Digitized by Google

les *parterres en broderie* avec des ſables de diverſes couleurs ; mais cette invention oblige à changer ces ſables de tems en tems, parce que les couleurs s'en paſſent, & que la terre s'y mêle ; ces ſortes de *parterres* ne conviennent qu'à des jardins de ville. Il faut, à la campagne, quelque choſe de moins éclatant, & qui dure davantage. Les *parterres* à maſſifs, ou à piéces découpées entieres, garnies de marguerites & de ſtatices, brillent beaucoup ; mais l'uſage n'en doit être approuvé que dans les petits jardins de ville, ou ceux de moyenne grandeur. Cet ornement eſt trop ajuſté pour les jardins de grande étendue; il y faut moins d'affectation, pour en donner une grande idée. Un *parterre*, toujours proportionné au bâtiment pour lequel il eſt fait, doit être deux fois plus long que large. Les tableaux, lorſqu'ils ſont longs, ont meilleure grace que lorſqu'ils ſont quarrés & oblongs. Quelquefois on eſt obligé de s'en tenir à cette figure, le terrein ne permettant pas qu'on faſſe autrement. Quand un *parterre* eſt ſpacieux, on le doit couper par des gazons, coquilles de gazon & des cartouches, afin d'interrompre les traits de rainceaux qui ſeroient trop longs, & par conſéquent déſagréables. Les naiſſances des piéces qui compoſent la broderie, doivent ſortir d'un endroit bien choiſi, ſans les confondre l'une avec l'autre : on tire ſouvent ces naiſſances des enroulemens; elles partent quelquefois d'un culot, & quelquefois d'une volute, ou de quelque autre lieu qu'on juge le plus convenable pour cela. Ce n'eſt plus la mode de mettre des ifs dans les *parterres* : on en a auſſi exclus les arbriſſeaux, parce qu'on a prétendu, & cela eſt vrai, que ces plants offuſquoient trop un *parterre*, & qu'ils en déroboient aux yeux une partie de la beauté ; c'eſt pourquoi on ne laiſſe monter ces ifs, qu'à trois ou quatre pieds de haut. Les *parterres à l'angloiſe* ont leur agrément particulier, quoiqu'ils ſoient les plus ſimples & les moindres de tous ; mais ils ne laiſſent pas d'avoir un peu d'invention dans les différens compartimens dont ils ſont compoſés. On fait de ces *parterres* ſans buis ; alors il faut obſerver de ſemer épais les bords de chaque piéce, afin qu'elles ſe détachent ſans confuſion, les unes des autres, par le ſable qui eſt entre-deux ; d'autres tracent ces compartimens avec du buis, & les rempliſſent de gazon, ayant ſoin de les détacher du buis par un petit ſentier d'un pied ou d'un pied & demi, garni de ſable de telle couleur qu'on veut.

La mode eſt preſque paſſée des *parterres* en découpés; cependant on en voit chez des particuliers curieux en fleurs, & qui aiment mieux en voir telles piéces bien garnies, ſelon les ſaiſons, que la plus belle broderie qu'il y ait. Ces *parterres* ont leur mérite, & on auroit tort de les ſupprimer.

Les *parterres* de compartimens ſont ceux dont le deſſein ſe répete par ſymmétrie, tant en-haut, qu'en-bas, & par les côtés. On charge ces *parterres* de broderie légere, de maſſifs, piéces de gazon, enroulemens, & de plates-bandes. Ces *parterres* ont aſſez d'agrémens, quand ils ſont bien entendus & bien entretenus. Il y a encore le *parterre* d'eau, qui eſt un compartiment formé, ou par pluſieurs baſſins de diverſes figures, avec jets ou bouillons d'eau, comme à Chantilly, ou par un ou deux grands baſſins, comme au devant du château de Verſailles.

PARTICIPATION, (Société en) eſpéce de ſociété que deux, trois ou

ou quatre négocians ſont enſemble pour quelques négociations en banque. Quelquefois elles ne ſont que verbales, & quelquefois elles ſe font par lettres miſſives. Voy. *le Manuel des négocians*, imprimé à Lyon 1762.

PARTICIPE, *en terme de finances*, eſt celui qui, ſecrétement, a part dans un traité, ou dans une ferme du roi..... *Participe*, en terme de commerce de mer, eſt celui qui a part au corps d'un vaiſſeau marchand. On l'appelle, ſur l'océan, *co-bourgeois*.

PARTIES; ce ſont, dans le commerce, tant en gros qu'en détail, auſſi-bien que parmi les artiſans & ouvriers, les mémoires de fournitures & de marchandiſes, ou d'ouvrages qu'on a fait pour quelqu'un. Il faut arrêter, aux *parties*, les ſommes reçues à compte, afin de les déduire de la ſomme totale de l'arrêté des *parties*. Les *parties* des marchands ou ouvriers, conformément aux articles 7 & 8 du titre 1 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, doivent être arrêtées dans l'an, après la délivrance des marchandiſes pour les uns, & de ſix mois, de la délivrance des ouvrages, pour les autres, ſans quoi on peut ſe ſervir contre eux de la *fin de non-recevoir*... *Parties arrêtées*; ce ſont les mémoires au bas deſquels, ceux à qui les marchandiſes ou ouvrages ont été livrés & fournis, reconnoiſſent qu'ils les ont reçus, & promettent d'en faire le payement. *Parties ſimples*, *parties doubles*, ſe diſent des manieres différentes de tenir les livres de commerce, & de dreſſer des comptes..... *Parties aliquotes*, eſt un terme d'arithmétique, qui ſignifie les *parties* de quelque tout que ce ſoit, qui ſont contenues pluſieurs fois en icelui, & qui peuvent ſe diviſer à *parties égales*, ſans qu'il y ait de reſte; 2 eſt une *partie aliquote de* 8. Il y eſt compris quatre fois; 16 eſt un nombre compoſé de quatre *parties aliquotes*, dont chacune eſt 4; ou de deux *parties aliquotes*, dont chacune eſt 8. Tous les nombres impairs n'ont point de *parties aliquotes*.... Une *partie aliquante* eſt celle qui, étant priſe pluſieurs fois avec une de ſes *parties aliquotes*, compoſe le tout; 8 eſt une *partie aliquante* de 20, & *aliquote* de 24; car 8 étant pris deux fois avec 4, qui eſt une des *parties aliquotes* fait 20, & étant pris trois fois, il fait 24.

PARTIR: on dit, en termes de carrier, faire *partir la pierre*, pour dire, la ſéparer & l'ouvrir avec les coins de fer & les pomelles.

PARTITEUR, *terme d'arithmétique*, qui ſignifie *diviſeur*. Dans la régle de diviſion, on met le *partiteur* ou *diviſeur* au-deſſous du premier nombre à diviſer, avec une barre entre eux deux.

PARTITION; c'eſt la derniere des quatre premieres régles d'arithmétique. Cette régle ſe nomme plus ordinairement *Diviſion*. Voyez *ce mot*.

PAS, *en terme de tiſſerand*, eſt le paſſage du fil dans la lame; être *hors de pas*, c'eſt prendre un fil pour un autre, ou en échapper un ſans le prendre..... *Pas*, *en terme de carrier*, ſignifie chaque tour que le gros cable fait ſur l'arbre de la roue d'une carriere.... *Pas-dur*, chez les fabriquans gaziers, eſt la partie de leur métier où répond une des trois marches. Il ſert à foncer la ſoie, c'eſt-à-dire, à la baiſſer. Il eſt appellé *pas-dur*, parce qu'il eſt le plus peſant & le moins facile à faire mouvoir.

PAS, meſure pour arpenter les terres: on s'en ſert dans les iſles Antilles françoiſes. A la Martinique, elle eſt de trois pieds & demi; & à la Guadeloupe, de trois pieds,

PAS, planter la *vigne au pas*; voici comme cela se fait. Sur un alignement tiré au cordeau, le vigneron fait d'abord, avec la pioche, un trou capable de contenir le chapon ou la crossette qu'il lui destine; puis quand ce chapon est posé, il met un pied dessus, tandis que portant l'autre à un pied & demi environ de celui qui tient le chapon, il fait, près du dernier pied porté, & sur ce même alignement, un autre trou pour y mettre un autre chapon, après que, de la terre de ce dernier trou, il en a rempli le premier fait; & c'est ainsi qu'il travaille jusqu'au bout de son alignement.

PAS-D'ANE, plante qui pousse de sa racine, six ou sept feuilles, grandes, presque rondes, anguleuses, vertes par-dessus, cotonneuses & blanches par-dessous. Il en sort aussi plusieurs tiges rougeâtres, accompagnées de petites feuilles fort différentes des premieres; car elles sont longues, pointues, & rangées alternativement. Chaque tige soutient une fleur radiée, jaune, qui s'épanouit à l'entrée du printems, avant que les feuilles paroissent. Sa racine est menue, blanche, s'étendant de côté & d'autre sous la terre. Ses feuilles & ses fleurs sont adoucissantes, très-propres pour les maladies de la poitrine qui sont causées par des férosités âcres & salées. On en fait fumer les feuilles aux asthmatiques, de même que l'on fume celles du tabac.

PASSAGE, *Droit de passage*, est une imposition que quelques princes ont mis & font percevoir dans certains endroits resserrés, soit par mer, sur les voitures, vaisseaux & marchandises qui sont obligés d'y passer. Le *passage* du Sundt qui communique de la mer Germanique à la mer Baltique, est un des plus fameux de l'Europe. Les droits en appartiennent au roi de Danemarck, & se perçoivent à Cronembourg, ou à Elseneur. On nomme aussi *droit de passage*, ce que l'on paye pour le transport par mer des marchandises ou des personnes. Voyez *Nolis*, ou *Fret*.

PASSAGE, chez les ouvriers en cuir, se dit de la préparation que l'on donne aux peaux, en les passant en diverses drogues pour les rendre maniables, & propres à différentes sortes d'ouvrages.

PASSAGE. *Faucon de passage*; c'est une des dix espéces de faucons.

PASSARILLES, raisins secs qui se préparent à Frontignan. On les envoie dans de petites boëtes de sapin. Ils sont estimés dans le royaume & chez l'étranger.

PASSE, excédent qu'une chose a plus qu'une autre, ou supplément qu'on met pour égaler deux choses inégales. On le dit aussi de la monnoie que l'on y met à part dans un morceau de papier dans chaque sac de mille livres. Elle se monte ordinairement à quinze sols, & par ce moyen on retient les droits du sac, qui sont de cinq sols.... *Passe*, chez les teinturiers, se dit de la derniere façon qu'on donne à certaines couleurs, en les *passant* légèrement dans une cuve de teinture. On donne une *passe* de cochenille aux gris tannés.

PASSE', PASSE'E, se dit d'un habit, d'une étoffe qui n'a plus son premier lustre & sa premiere beauté. Quand une marchandise n'est plus de vente, on dit que la mode en est passée.

PASSE-AVANT; c'est un billet ou acquit des bureaux des fermes, qui permettent aux marchands de transporter leurs marchandises plus loin, soit après en avoir payé les droits, soit pour marquer qu'il les faut payer à un autre bureau.

PASSE-DEBOUT, acquit que

les commis des douanes & bureaux des entrées donnent aux marchands & voituriers pour les marchandises qui doivent seulement traverser le royaume, ou seulement quelques provinces & quelques villes, sans y être déchargées.

PASSE-FLEUR, plante qui est une espéce de lychnis. On la cultive dans les jardins. Voy. *Lychnis*.

PASSE-MUSCAT, nom de l'une des quatre espéces de muscat. Voyez *Muscat*.

PASSE-MUSQUE'E, ou *Muscat long*, autre espéce de raisin.

PASSE-PARTOUT, espéce de grande scie, dont les dents sont fort entr'ouvertes & détournées, & qui n'a que deux morceaux de bois à chaque bout, pour lui servir de bras. Les bûcherons, & ceux qui débitent le bois dans les forêts, s'en servent à scier les plus gros arbres.

PASSE-PERLE; c'est un fil de fer très fin, qui sert à faire des cardes. Il fait partie des marchandises que les Ligournois tirent de Hollande.

PASSE-PIERRE, plante bonne en salade. Voyez *Perce-Pierre*.

PASSE PORT, ordre donné par le Souverain, ou par celui qui a pouvoir de lui pour la liberté & la sûreté des personnes, hardes & marchandises de ceux en faveur de qui il est expédié; c'est aussi une permission que le prince accorde de faire entrer dans ses états, ou d'en faire sortir des hardes, meubles & marchandises, sans en payer les droits; c'est de ces sortes de *passeports* que l'on expédie aux ambassadeurs & ministres, pour leurs hardes, meubles & équipages..... *Passe-port* est encore la licence que les marchands & autres personnes obtiennent de faire entrer ou sortir, en payant néanmoins les droits, les marchandises estimées de contrebande, & déclarées telles par les ordonnances & tarifs..... Le *passe-port* s'accorde aux amis, & le *sauf-conduit* aux ennemis; l'usage cependant l'emporte. *Passe-port* se dit également pour l'ami & pour l'ennemi.... *Passe-port*, en terme de commerce de mer, signifie aussi ce qu'on nomme autrement *congé*.

PASSE-ROSE, plante qui est la même que *passe-fleur*.

PASSE-ROSE'E, tulipe rouge & blanche.

PASSE-TUILLOISE, tulipe colombin clair, colombin obscur, & blanc sale.

PASSE-VELOURS, plante autrement appellée *amaranthe*.

PASSE-ZABLON, tulipe d'un beau pourpre, violet & blanc.

PASSE'E. Les mégissiers appellent une *passée* deux douzaines de peaux de mouton qu'ils plongent tout d'un coup dans une espéce de grande huche, remplie d'une mixtion, propre à lui faire prendre le blanc.... *Passée*, chez les basse-lissiers, est l'aller & le venir de la flûte qui leur sert de navette, entre les fils de la chaîne de leur ouvrage, levés ou baissés, par le moyen des marches, des lames & des lisses.

PASSEMENT. Voyez *Dentelle*.

PASSEMENTER; c'est garnir un habit ou un meuble de *passement*.

PASSEMENTIER, ouvrier & marchand qui fait & qui vend des passemens ou dentelles, des guipures, campanes, crépines, houppes, tresses, gances, lacets, aiguillettes, cordons de chapeau, boutons, cordonnets, &c. Les *passementiers*, à Paris, forment une communauté, dont les nouveaux statuts sont de 1653. Pour y être reçu maître, il faut avoir fait cinq années d'apprentissage, & avoir servi les maîtres en qualité de compagnon pendant quatre ans. Il y a, à Amiens, des *passementiers*, ouvriers maîtres, qui composent une petite communauté. Ils font des rubans ou rou-

Digitized by Google

leaux de laine en blanc, pour enſuite être teints dans les couleurs que veulent les marchands qui en font négoce.

PASSER, terme uſité pour déſigner les apprêts qu'on donne à pluſieurs ſortes de marchandiſes. On dit *paſſer* les ſoies, les laines, les fils, ou les étoffes en différentes teintures, pour exprimer qu'on les met dans des cuves pleines de drogues propres à les teindre.... *Paſſer les cuirs en ſuif*, en huile, en alun, en ſumac; c'eſt leur donner les apprêts dont ils ſont ſuſceptibles.... *Paſſer par la calandre*; c'eſt mettre les étoffes qu'on veut moirer ſous les plaques de la machine propre à leur donner cette façon.

PASSER, a encore, dans le commerce, différentes ſignifications. Il ſignifie quelquefois la réception à la maîtriſe de quelque corps ou métier. En ce ſens: on dit, Il vient de ſe faire *paſſer* maître horloger... En terme de banquier, *paſſer ſon ordre*, ſignifie l'endoſſement que l'on met au dos d'une lettre de change.... *Paſſer* des marchandiſes en fraude, ou les *paſſer en-haut*, comme on dit en Eſpagne, c'eſt les faire entrer ou ſortir, ſans en payer les droits.... *Paſſer* ſe dit auſſi du cours des monnoies, dans le commerce; & l'on dit: Telle monnoie paſſe pour telle ſomme.

PASSERAGE, plante à larges feuilles, qui pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes & rameuſes. Ses feuilles ſont longues, larges, finiſſant en pointe, ſemblables à celles du citronnier, mais plus grandes, liſſes, graſſes, d'un verd obſcur, rangées alternativement, dentelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux ſommités des tiges & des branches. Elles ſont en grand nombre, petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il leur ſuccede un fruit en forme de fer de pique, diviſé en deux loges, remplies de ſemences; ſa racine eſt groſſe comme le doigt, blanche, d'un goût âcre; cette plante eſt anti-ſcorbutique, ſtomacale, propre pour l'affection hypocondriaque. On applique ſa racine pilée avec du beurre ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir. Il y a pluſieurs eſpéces de *paſſerage*.

PASSERIE; c'eſt une convention de commerce qui s'obſerve, même en tems de guerre, entre les François & les Eſpagnols qui habitent les frontieres des deux royaumes du côté des Pyrénées. Il leur eſt permis, en tout tems, de négocier enſemble, par les paſſages de ces montagnes, exprimés dans la convention.

PASSETS, ou RAYONS; ce ſont, dans les boutiques & magaſins des marchands, des eſpéces d'armoires où ils placent leur marchandiſes en bon ordre, chacune ſelon ſon eſpéce & ſa qualité, comme les draps avec les draps, les ſatins avec les ſatins, &c.

PASSEUR D'EAU; ce ſont, à Paris, des bateliers établis par les prévôt des marchands & échevins, pour paſſer les bourgeois & autres particuliers, avec leurs hardes, marchandiſes, d'un rivage à l'autre de la Seine; ces bateliers compoſent une eſpéce de communauté qui a ſes ſtatuts, les apprentifs font chef-d'œuvre. Par des lettres-patentes obtenues ſur la fin du dix-ſeptieme ſiécle, ils ſont qualifiés maîtres officiers *paſſeurs-d'eau*.

PASSIVE. *Dette paſſive*, eſt une ſomme que l'on doit à quelqu'un.

PASSOIRE, uſtenſile de cuiſine; c'eſt un vaiſſeau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous, qui ſert à paſſer les choſes liquides, dont on a beſoin. Il y a auſſi

Digitized by Google

des *paſſoires* de terre qui ſont très-propres.

PASTEL, ou GUEDE, drogue qui ſert aux teinturiers pour teindre en bleu. Le *paſtel* vient d'une graine qu'on ſeme, tous les ans, au mois de Février, ou au commencement de Mars. Cette graine produit une plante, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du plantain. Elle croît, & ſe cultive en Languedoc, dans les diocèſes de Toulouſe, S. Papoul, Mirepoix, Lavaur & Alby. On en ſeme auſſi aux environs de Geneve, qui réuſſit très-bien. On fait ordinairement quatre récoltes par an de la feuille de cette plante, quelquefois cinq ou ſix. On n'eſtime que les quatre premieres récoltes; la premiere eſt la meilleure, & ainſi ſucceſſivement. Le *paſtel* qui ſe fait de la cinquieme eſt très-foible; celui de la ſixieme eſt abſolument mauvais: on le nomme *marouchin*. Quand la feuille du *paſtel* eſt mûre, & qu'on la cueille, on la laiſſe flétrir quelque tems, avant que de la mettre ſous la roue pour la piler, & cela exprès pour la mûrir davantage, & lui ôter une partie de ſon ſuc huileux qui pourroit nuire au *paſtel*. Après que ces feuilles ont été pilées & moulues, on les laiſſe huit ou dix jours en piles, & enſuite on les réduit en eſpéces de boules, ſemblables à des petits pains, appellés *coques* ou *coquagnes*. On les met ſécher à l'ombre ſur des claies, juſqu'à ce qu'on veuille mettre le *paſtel* en poudre. On le rompt avec des maſſes de bois, on le mouille avec de l'eau croupie; & après l'avoir d'abord bien remué & mêlé, on continue de le mêler pendant quatre mois, environ quarante fois, après quoi, il eſt en état d'être emballé & employé dans la teinture. Le *paſtel* vieux eſt le meilleur, on le peut garder dix ans entiers. Une forte couleur de *paſtel* eſt d'un bleu foncé, preſque noir, & eſt la baſe de tant de ſortes de couleurs, que les teinturiers ont une échelle qui leur ſert à compoſer les différentes nuances du *paſtel*, depuis la plus claire juſqu'à la plus obſcure..... Il y a une autre eſpéce de *paſtel*, appellé *bour* ou *bourdonnaine*. Il eſt un *paſtel* bâtard, bien différent du véritable. Leurs graines, à la vérité, ſe reſſemblent, mais non pas la feuille, celle du bon *paſtel* étant unie & ſans poil, & le bâtard ayant la feuille velue.... La *vouede*, qui croît en Normandie, eſt une eſpéce de *paſtel*, dont on ſe ſert auſſi pour teindre en bleu. Le *paſtel ſauvage* eſt encore une quatrieme eſpéce de *paſtel*, dont les feuilles ſont plus grandes que celles du *paſtel* cultivé, & fort ſemblables à celles de la laitue.

PASTEL D'ECARLATE, nom qu'on donne à la poudre qui ſe trouve dans la graine d'écarlate, quand elle eſt nouvelle..... On nomme auſſi *paſtel* de certains crayons de toutes couleurs, faits de diverſes ſortes de terres réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Les peintres font des ouvrages avec ces crayons, qu'on appelle *paſtel*.

PASTILLE, compoſition ſéche, qui rend une bonne odeur, lorſqu'on en brûle dans des caſſolettes. Il y a des *paſtilles de bouche* qu'on mange pour ſe rendre l'haleine douce.

PASTOURELLE, ſorte de poire de la groſſeur & de la figure, à-peu-près, du ſaint-Lezin, ou du beau rouſſelet; la queue eſt courbée, point enfoncée, médiocre dans la groſſeur & longueur; la peau eſt plus rude que douce; le coloris d'un côté eſt d'un jaune blanchâtre, couvert de placards roux; & de l'autre il eſt teint, ſi peu que rien. La chair en eſt fort tendre &

Digitized by Google

fort beurrée, n'ayant ni marc ni pierre; mais son eau aigrelette ne plaît pas à tout le monde. L'arbre qui porte ce fruit vient bien dans les jardins, dont le fond est un peu gras & froid.

PASTRAMA; nom qu'on donne, à Constantinople, au bœuf salé.

PATAC, monnoie d'Avignon qui vaut environ deux deniers tournois.

PATACA, nom que les Portugais donnent à la piastre, qui est la pièce de huit d'Espagne, & l'évaluent à sept cent cinquante rès environ.

PATACH, cendre provenant d'une herbe qu'on recueille aux environs de la mer Noire, & qu'on emploie à faire le savon.

PATACHE, bateau couvert que les fermiers, des droits du Souverain tiennent à l'entrée des ports de mer & sur les rivieres qui traversent les villes, & où résident les commis, chargés de la perception de ces mêmes droits. Tous les bâtimens & bateaux qui entrent dans les ports & rivieres, sont obligés d'y aborder pour subir la visite de leur contenu, y faire leurs déclarations & y acquitter les droits.

PATAGON, monnoie de Flandre, qui a eu plusieurs valeurs. Ceux d'aujourd'hui sont évalués à environ trois livres de Geneve, & à cinq livres de France.

PATAR, monnoie qui a cours en Flandre, & dans les Provinces-Unies; elle est réelle & de compte. On l'évalue à deux deniers de gros.

PATE, farine pétrie & préparée pour faire du pain. Voyez *ce mot.*

PATE, se dit aussi de la farine que les cuisiniers-pâtissiers préparent pour faire diverses pièces de four, soit avec de la viande, comme les grands & petits pâtés, les godiveaux, les tourtes de pigeons, & de béatilles, soit avec des fruits, de la crême, des œufs & du sucre, comme les tourtes de confitures, gâteaux, biscuits, tartelettes, échaudés, &c.

PATE; dans la papeterie, est cette espéce de bouillie qui provient des vieux chiffons, ou vieux morceaux de toile.... *Pâte molle*; c'est, en Hollande, une espéce de fromage, gras & mollet, qui s'appelle aussi *côte blanche*.... Les cordonnniers appellent aussi *pâte*, cette colle de seigle, dont ils se servent pour coller les cuirs des patons avec l'empeigne de leurs souliers & autres ouvrages de cordonnerie.... *Pâte*: on donne ce nom dans les moulins à poudre, à la composition qui résulte de mélange du soufre, du salpêtre, & du charbon mêlés avec de l'eau..... Dans l'Amérique espagnole, on donne le nom de *pâte* aux barres d'argent que l'on trouve le secret de faire sortir du royaume, sans être quintées, c'est-à-dire, sans avoir reçu la marque du roi d'Espagne. Ces *pâtes* sont marchandises de contrebande; ce qui n'empêche pas qu'on n'en fasse un commerce considérable, vu le bénéfice immense qu'on en retire.

PATE', pièce de four, & ouvrage de pâtisserie, consistant en une pâte cuite, & qui renferme de la viande & autres ingrédiens. Il s'en fait que l'on mange chauds & que l'on sert pour entrée, & d'autres que l'on mange froids, & que l'on sert en entremets.... On appelle *pâté de veille*, celui que certaines communautés d'arts & métiers font en usage de donner aux compagnons & apprentifs à l'approche de l'hiver, c'est-à-dire, lorsqu'ils commencent à travailler à la chandelle.... *Pâté de cheveux*; ce sont quantité de cheveux fortement roulés sur des espéces de petites bobines, pour leur donner la frisure, que les perru-

Digitized by Google

quiers enferment dans de la pâte faite avec de la farine de ſeigle, & à laquelle ils font donner à-peu-près les trois quarts de cuiſſon.

PATELET ou VALIDE, morue verte, qui tient le cinquieme rang dans le triage que l'on fait, en Normandie, de diverſes ſortes de morues.

PATENOTRERIE, marchandiſe de chapelets. Ceux qui font les grains de chapelets, les enfilent & les vendent, ſont appellés *patenôtriers*. Il y a, à Paris, trois communautés de *patenôtriers* : les premiers ſont les *patenôtriers* en jaie, ambre & corail : les ſeconds, les *patenôtriers* en bois & en corne : les troiſiemes, les *patenôtriers-boutonniers* d'écaille & verre. Ces derniers ont été réunis aux verriers, par arrêt de l'année 1706; les premiers ont été érigés en communauté par lettres-patentes de Charles IX, en 1569 : le tems d'apprentiſſage a été fixé à trois & demi.

PATENTES de Languedoc, droit qui ſe leve à Bourdeaux ſur pluſieurs ſortes de marchandiſes, en vertu d'un ancien tarif, renouvellé en 1682. On nomme auſſi ce droit la *foraine*.

PATEQUE ou *Melon d'eau*, eſpéce de citrouille très-commune dans les pays chauds, & qui eſt un fruit très-rafraîchiſſant.

PATIENCE, plante fort commune, dont les feuilles ſont faites comme celles de l'oſeille ordinaire, mais beaucoup plus longues. Sa racine eſt groſſe, longue comme le doigt, jaune, d'un goût amer. Elle croît dans les lieux incultes. Outre cette *patience* commune, il y a la *patience* rouge, appellée autrement *ſang de dragon*, & la *patience des jardins*, connue ſous les noms de *rhapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des moines*. Toutes les trois ſont vivaces.

La premiere ſe cultive dans les jardins : on la mêle avec l'oſeille, & d'autres plantes potageres. Peu de perſonnes en font uſage. On s'en ſert en médecine, & ſa racine eſt laxative & apéritive. Elle eſt bonne pour l'hydropiſie, pour les pâles couleurs, la jauniſſe, &c.

La ſeconde eſpéce, ſemblable à la précédente, en quelque choſe, a la feuille plus courte & traverſée de quantité de nervures rouges, d'où il ſort, quand on les rompt, un ſuc rouge comme du ſang. On la mêle, comme la précédente, avec les autres herbes potageres; & ceux qui ont beſoin d'avoir le ventre lâché, peuvent en faire uſage. Elle entre dans les bouillons émolliens & rafraîchiſſans. Sa graine fortifie, reſſerre & calme les douleurs.

La *patience des jardins* donne une racine longue, épaiſſe, garnie de pluſieurs fibres, brune en dehors, & jaune en dedans. Sa tige monte juſqu'à la hauteur d'un homme. Elle porte des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi. Elle a des fleurs ſans pétales, à étamines, ſemblables à celles de l'oſeille. Cette plante a les vertus de la rhubarbe. Elle croît naturellement ſur les montagnes, & on la cultive dans les jardins. Sa culture n'eſt pas différente de celle des autres, c'eſt-à-dire, qu'on les cultive toutes trois au mois de Mars. On y apporte les mêmes ſoins qu'à l'oſeille. Leur graine ſe cueille au mois d'Août, quand les tiges ſont ſéches, & que la graine commence à ſe détacher. On peut les conſerver pendant deux ou trois ans.

PATIS, grands herbages où l'on mene paître les beſtiaux, & où on les met en engrais. Il s'entend encore de certains endroits garnis d'arbres, plantés par ordre exprès, avec de grands tapis de gazon, pour ſervir de promenade.

Digitized by Google

PATISSIER, ouvrier qui fait & vend la pâtisserie. Leur communauté est très-ancienne. Le tems d'apprentissage est de cinq ans.

PATOLES, pièces d'étoffes de soie, peintes de diverses figures, longues d'environ quatre aunes, sur trois quarts d'aune de large, qui se fabriquent aux environs de Surate, dont la principale consommation se fait par les habitans des isles de la Sonde. Les Hollandois en font un grand commerce.

PATRE, c'est celui qui garde des bestiaux à la campagne, qui les mene paître. Il se dit ordinairement de ceux qui sont les moins considérables d'entre les bergers, & des petits garçons qui conduisent des petits troupeaux.

PATRON, modele dont divers ouvriers se servent pour faire leurs ouvrages. Ce n'est quelquefois qu'un morceau de papier, de carton ou de parchemin. Les tailleurs, par exemple, ont de ces sortes de *patrons* pour la coupe des différentes pièces de leurs habits : les cordonniers, pour tailler les empeignes & les quartiers de leurs souliers : les ouvrieres en linge de femmes, pour couper, dresser les coëffures, engageantes, &c..... *Patron* dans les manufactures d'étoffes d'or, d'argent, de soie, est le dessein fait par le peintre, & rehaussé de couleurs, qui sert à monter le métier, & à représenter, sur l'ouvrage, les différentes figures de fleurs & d'animaux, ou de grotesque, dont le fabriquant veut l'embellir. La beauté & la nouveauté de ces *patrons*, servent beaucoup au débit de ces étoffes..... Les ouvrieres au point & en dentelles, à l'aiguille, ont aussi des *patrons* ou *desseins* pour travailler à leurs ouvrages. On le dit pareillement des desseins des dentelles au fuseau, soit d'or, d'argent, de soie, ou de fil, & des broderies. Il y a des ouvriers, comme les épingliers, qui ont des *patrons* de chefs d'œuvres... Les vitriers appellent *patron* ou *table à patron*, une table de bois blanche, sur laquelle ils tracent & dessinent, avec de la pierre noire, les différentes figures des compartimens, d'après lesquels ils veulent couper les pièces de leurs panneaux.

PATRON-DE-HOLLANDE; c'est du linge ouvré, qui vient de Flandres.

PATRON, nom qu'on donne, sur la Méditerranée, aux maîtres des barques, ou d'autres petits bâtimens.

PATRONNAGE; c'est un droit honorifique, accordé aux personnes, ou communauté, qui ont doté, fondé, ou fait construire une église; en conséquence duquel droit, ils peuvent présenter, à l'ordinaire, une personne capable pour remplir un bénéfice. Le *patronnage royal* est celui qui appartient au roi & à sa couronne.

PATROUILLE ou ECOUVILLON, c'est une espèce de balai, fait de vieux drapeaux, dont on se sert pour nettoyer l'âtre d'un four, avant d'y mettre le pain.

PATTES & QUEUES; on nomme ainsi, dans quelques-unes de nos provinces, les laines de la moindre qualité, qui se leve sur l'animal.... *Patte*, chez les étaliers-bouchers, sont de petits crochets à queue d'ironde, qu'ils clouent en plusieurs endroits de leurs boutiques, pour y attacher, avec des allonges, la viande à mesure qu'ils la dépecent. Ils nomment aussi *pattes*, des chevilles de bois de cinq ou six pouces de long, avec un mentonnet au bout, qu'ils scellent en plâtre, & qu'ils emploient au même usage.... Dans les papeteries, on donne le nom de *pattes* aux vieux morceaux de chif-

Digitized by Google

fons de toiles de lin & de chanvre, dont on se sert pour faire le papier.... Les charpentiers appellent *pattes d'oie*, des marques dont ils se servent pour marquer leurs bois façonnés, afin de ne les pas mêler ensemble.

PATTE D'OIE, en terme de jardinage, se dit d'une division d'allées qui viennent aboutir à une même place, & qu'on enfile tout d'un regard quand on est au centre. Il n'y a rien de plus agréable, dans un bois, que de trouver une *patte d'oie*.

PATTE D'OURS, se dit, en terme de botanique de l'acanthe ou branche-ursine.

PATTE; les chasseurs donnent ce nom au pied du loup, qui consiste au talon, doigts, ongles & la fossette, qui est dans le milieu. C'est cette fossette, qui fait connoître l'endroit par où a passé un loup.

PATTES DE DINDONS, en cuisine. On les fait cuire à la braise avec un bon assaisonnement. Quand elles sont cuites & refroidies, on les trempe dans la graisse de leur cuisson; on les panne, & on les fait griller de belles couleurs : on les sert pour entremets. Si on veut les faire frire, on les trempe dans de l'œuf battu; on les panne de mie de pain; on les frit de belle couleur, & on les sert garnies de persil frit. On met encore, si l'on veut, une farce autour des *pattes*, avant que de les panner.

PATURAGE, lieu où les bestiaux vont à l'herbe pour se nourrir. Les meilleurs domaines sont ceux qui consistent en *pâturages* : il n'y faut point de réparations.... *Pâturage*, en jurisprudence, est aussi le droit qu'on a de faire pâturer sur certaines terres. Les droits de *pâturage* se reglent ordinairement par des usages locaux. Il y a des paroisses où les particuliers ne peuvent jamais faire paître les moutons dans les communes appartenantes au corps des habitans, parce que ces communes sont uniquement destinées au *pâturage* des chevaux, des vaches & des bœufs : dans d'autres, les moutons peuvent seulement paître dans les communes, depuis la S. Jean jusqu'au premier Mars; & sur cela, s'il n'y a point de réglement particulier, l'usage de la paroisse sert de regle. Tous les paroissiens sont tenus de s'y conformer. Nous allons entrer dans un plus long détail, à l'article suivant.

PATURE; c'est une terre que l'on ne cultive point, qui n'est, ni pré, ni terre de labour, mais qu'on réserve pour y laisser paître les bestiaux. On distingue ordinairement les *pâtures* en grasses & en vaines. Les *pâtures grasses* sont les prés, les pâcages, les bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de communautés d'habitans & de particuliers ont dans les forêts, dont ils sont voisins, & qui consistent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la paisson, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Il n'y a que les propriétaires, ou celui qui est dans ses droits, qui puisse user de *pâtures grasses*, parce que ce sont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce sont des communes, c'est-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une communauté, elles ne sont que pour les habitans, auxquels elles sont communes. Les seigneurs s'attribuent ordinairement les communes; mais c'est une usurpation réprouvée par quantité d'ordonnances. Une commune, cédée à des habitans, à la charge de relever d'une seigneurie, appartient, en propriété, à la communauté des habitans; & le seigneur n'en peut

Digitized by Google

demander partage, pour jouir de ſa part diviſément. Mais s'il n'a accordé qu'un uſage aux habitans, il en eſt tellement propriétaire, qu'il peut prendre une part ſéparément, en laiſſant aux uſagers l'autre part, qui ſoit ſuffiſante pour leur uſage. Les droits de pâturage & de pâcage, ainſi que les autres uſages que les riverains ont dans les forêts voiſines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des uſagers; & pour en jouir, il faut ſe conformer aux regles établies par l'ordonnance des eaux & forêts: le propriétaire ne peut pas faire abattre ſon bois, ſans indemniſer les uſagers.

Les *vaines pâtures* ſont les landes, les chemins publics, les terres à grains & les prés, après la dépouille des grains, foin & regain; les guérets & terres en friche, généralement tous les héritages, où il n'y a ni fruits, ni ſemences; les bois taillis de cinq ans de coupe; les accrues des bois au-delà de leurs bornes; les bois de haute futaie, pour les herbes qui croiſſent deſſous, à la réſerve de la glandée, qui eſt toujours réſervée au propriétaire, ſauf les droits d'uſage, pour ceux qui en ont. Les droits de mener les beſtiaux dans les *vaines pâtures*, quoiqu'elles appartiennent à autrui, eſt une eſpéce de droit commun, que quantité de coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des beſtiaux. Par cette *vaine pâture*, on ſe ſert, à la vérité, du fonds d'autrui; mais le propriétaire ne le doit pas envier, puiſqu'il n'en ſouffre pas. Ses héritages ne lui rapportent rien pendant tout le tems qu'on y va en *vaine pâture*. Il eſt même permis de clorre en certains tems les héritages de *vaine pâture*, pour en empêcher l'uſage commun, à moins que la coutume ne le défende.

En *vaine pâture*, il y a ordinairement droit de parcours entre les habitans des villages voiſins, c'eſt-à-dire, que les habitans d'un village peuvent mener *vain-pâturer* leurs beſtiaux juſqu'au clocher, ou juſqu'au milieu du village voiſin, ou du moins juſqu'au clos, ſuivant les différens uſages des lieux, qui ſervent de regles dans ces cas. Pour les bêtes blanches, il eſt d'uſage qu'on peut les mener ſi loin qu'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte. Chaque habitant ne peut pas faire paître, ni dans les *vaines pâtures*, ni dans les *graſſes*, autant de bêtes qu'il lui plaît: il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la paroiſſe. Il n'y a en cela aucune différence entre le noble & le roturier. Le ſeigneur même de la paroiſſe eſt ſoumis à cette loi, parce que le droit étant réel, & non perſonnel, il doit être réglé, à proportion des terres que chacun poſſede. C'eſt auſſi pourquoi il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'habitant qui les envoie paître; car ce droit n'eſt pas pour les marchands de beſtiaux, qui conſommeroient la plus grande partie des nourritures deſtinées pour toute la paroiſſe. Les vignes, les garennes, les jardins, ſont en défenſe, en tout tems, quoiqu'ils ne ſoient point clos: les terres labourables le ſont, tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles, ou en gerbes. Les prés le ſont auſſi depuis la mi-Mars juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en remportent deux, ſoient enlevées. Les bois taillis ſont pareillement en défenſe juſqu'à la quatrieme & cinquieme coupes; & les bois de haute futaie le ſont tout le tems que la glandée eſt ouverte, c'eſt-à-dire, depuis le premier Octobre,

Digitized by Google

jusqu'au premier Février. Il n'y a, dans ce tems-là, que les propriétaires & les usagers qui puissent mener les bestiaux dans la futaie. Hors ces tems, tout héritage, actuellement stérile, est sujet à la *vaine pâture*, à moins qu'il ne soit si bien clos de murs, haies ou fossés, que les bestiaux n'y puissent entrer; car il est permis à tout propriétaire de clorre son héritage, en gardant les chemins, ensorte qu'il n'est permis à aucun autre de rompre la clôture pour faire paître des bestiaux. Celui, dont les bêtes seroient entrées dans l'héritage clos ou défendu, est tenu du dommage, & à réparer les brêches & ouvertures qu'elles y auroient faites. Mais si la clôture n'étoit pas bonne, & que le dommage fût fait sur le bord des grands chemins, & par échappée, que le *pâtre* n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'est pourquoi les héritages qui sont sur les grands chemins, & à l'issue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos: autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne restent, sur l'héritage, à tems défendu.

Il y a plusieurs bêtes qu'il est défendu, en tout tems, de mener paître dans les communes, & sur les terres d'autrui, parce que ces bêtes sont très-nuisibles aux prés & aux bois, aux labourages & aux vignes. Telles sont les chevres, les porcs, hors le tems & le lieu du glandage; les oies, dont la fiente brûle l'herbe; les bêtes fauves & autres bêtes mal-faisantes: on y comprend même les brebis & les moutons, par rapport aux bois & prés portant foin; mais on peut les mener paître dans les communes & marais près de la mer, parce que les chevaux & bêtes à cornes ne mangent point de ces herbes salines, en sorte qu'elles ne sont bonnes que pour les moutons ou cochons; mais il faut que les cochons, qu'on y met, soient annelés au grouin, pour qu'ils ne fouillent point la terre, ce qui fait mourir les herbes.

Tout propriétaire & fermier a droit de saisir lui-même, sans ministere d'huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou quand elles en sortent, soit qu'elles fussent gardées ou non; & il faut les mettre en fourriere, en parc ou en justice; car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui: il est bon d'intenter l'action de dommage fait par les bestiaux, le plutôt que l'on peut, si-tôt qu'on a la preuve par témoins. La durée de cette action est différente suivant les coutumes. Il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la coutume du lieu n'en parle pas, de même quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours dûe en cette matiere pour punir la négligence, c'est au juge à y suppléer, aussi bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître touchant la prise des bêtes; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment; combien il les peut retenir, & autres cas.

PAU, mesure pour les longueurs ou espéce d'aune, dont on se sert à Loango-de-Bourie, & dans quelques autres lieux de la côte d'Angola & d'Afrique.

PAVAGE, PAVE' & PAVEUR. *Pavage* est l'ouvrage qui se fait avec du pavé: les *pavés* sont des pierres ou cailloux, dont on couvre les chemins & les rues; & les *paveurs* sont les ouvriers qui exercent ce métier. Ils forment, à Paris, une commu-

Digitized by Google

nauté, dont les premiers ſtatuts ſont du 10 Mars 1501. Le tems d'apprentiſſage eſt de trois années.

PAVAME, bois qui vient de la Floride, & qu'on dit bon, avec ſon écorce & ſa racine, pour la guériſon des maladies ſecrettes.

PAVIE, c'eſt une eſpéce de linge ouvré, qui ſe fabrique en Flandre & en baſſe Normandie.

PAVIE eſt une ſorte de pêche, qui ne quitte pas le noyau. C'eſt le nom du fruit & de l'arbre qui le porte. On compte de ſept eſpéces de *pavies*: le *petit pavie-alberge jaune*, le *petit pavie blanc*, le *petit pavie-alberge violet*, le *pavie roſſante*, le *gros pavie jaune*, & le *petit pavie jaune*, appellé le *S. Martin*. Le premier mûrit au commencement du mois d'Août, le ſecond à la mi-Août, le troiſieme à la fin du même mois, le quatrieme au commencement de Septembre, les trois derniers au mois d'Octobre, quand la ſaiſon eſt favorable à leur maturité. Tous les *pavies*, qui peuvent mûrir, ſont eſtimables; mais cela eſt rare à Paris & à Verſailles, à la réſerve de ceux qui ſont hâtifs. Dans les pays plus chauds, ils mûriſſent bien. Les principaux *pavies* ſont le *brugnon violet*, le *pavie blanc*, le *cadillac* & le *rambouillac*. Les gros *pavies rouges* de Cadillac & de *Rambouillet*, avec les *pavies jaunes*, quand ils ſont à de bonnes expoſitions, fourniſſent beaucoup au mois d'Octobre, ſous le climat de Paris. Les gros *pavies*, *tant rouges que jaunes*, appellés *S. Martin*, quand la ſaiſon a été favorable à leur maturité, viennent pendant le mois d'Octobre. On appelle *pavie*, avec addition de rouge, de jaune & de blanc, les pêches, qui, ayant la peau un peu vêtue de quelque couleur que ce ſoit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent nullement le noyau, non plus que celles qui ſont liſſes, & qu'on nomme *brugnon*.

PAVILLON, *en terme de marine*, eſt une eſpéce de banniere qu'on arbore à la pouppe des vaiſſeaux, pour diſtinguer les nations à qui ils appartiennent. Par l'ordonnance de marine de 1669, le *pavillon* de pouppe des vaiſſeaux marchands François eſt bleu, avec une croix blanche traverſante.

PAUME, eſpéce de meſure qui ſe dit de la hauteur de la main fermée, ce qui fait environ quatre doigts, ou trois pouces. On ne le dit plus guères que de la maniere de meſurer les chevaux. Quelques-uns confondent la *paume* avec l'*empan*. L'empan eſt beaucoup plus grand.

PAUME & PAUMIER. La *paume* eſt un jeu d'exercice auquel on joue avec des raquettes & des balles. *Paumier*, c'eſt celui qui fait ces raquettes & ces balles, ou autre choſe ſervant au jeu de paume. C'eſt auſſi celui qui tient un jeu de paume, qui founit aux joueurs les balles & des raquettes. Il y a à Paris une communauté de maîtres *paumiers*, raquetiers, faiſeurs d'eſteufs, pelottes & balles. Leurs ſtatuts ſont du commencement du dix-ſeptieme ſiécle, enregiſtrés au châtelet, le 13 Novembre 1610. Quatre jurés gouvernent cette communauté: deux ſont renouvellés tous les ans. Les apprentifs ſont engagés pour trois ans; les aſpirans-maîtriſe doivent faire chef-d'œuvre, excepté les fils de maîtres.

PAUMELLE, c'eſt un morceau de bois plus long que plat, dentelé par-deſſus, que l'on tient d'une main, par le moyen d'une eſpéce de manicle. Cet inſtrument ſert aux corroyeurs à tirer les cuirs ſur la table, pour les rendre plus maniables, ou, comme ils diſent, plus mollians. Les marroquiniers

Digitized by Google

ſe ſervent auſſi de *paumelles* de bois & de liége, pour faire ſortir & relever le grain des peaux des marroquins noirs, qu'ils fabriquent.

PAUMELLE, eſt une eſpéce d'orge qui n'a que deux rangs. Voyez *Orge*.

PAUMILLE, *en terme de fauconnerie*, eſt une machine, compoſée de pluſieurs piéces, ſur laquelle on met un oiſeau en vie pour meurtir.

PAUMILLON DE CHARRUE, eſt la partie de la charrue, qui tient l'eſpars où ſont ordinairement attachés les traits des bœufs & des chevaux qui tirent la charrue.

PAUMURE, *en terme de chaſſe*, ſe dit du ſommet de la tête du cerf, où il ſe fait pluſieurs diviſions de ſon bois, ou ſur-tout en cinq eſpéces qui repréſentent la paume de la main.

PAVOT, plante, dont il y a diverſes eſpéces, les unes cultivées, & les autres ſauvages. Le *pavot blanc* cultivé, pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, accompagné de feuilles larges, longues, dentelées, crêpées & blanchâtres. Au ſommet de ces tiges naiſſent les fleurs qui ſont grandes, à quatre feuilles diſpoſées en roſes blanches, ou tirant ſur le purpurin. Quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede une tête, ou coque oblongue, groſſe, comme un œuf de poule, qui contient dans ſa cavité beaucoup de petites ſemences rondes & blanches. Le *pavot noir* cultivé diffère du précédent, en ce que ſes fleurs ſont rouges, & ſes ſemences noires. Les têtes & les ſemences du *pavot* ſont en uſage en médecine. Le blanc eſt moins dangereux à prendre par la bouche, le noir étant plus narcotique. On emploie leurs têtes ou coques, principalement celles du *pavot blanc*, rarement leurs feuilles & leurs fleurs. Ces têtes ſont narcotiques, ſomniferes, & calment les douleurs : elles entrent dans les lavemens, pour appaiſer les coliques. La ſemence de *pavot* eſt anodyne, pectorale, adouciſſante, & très-peu ſomnifere : on l'emploie dans les émulſions avec les quatre ſemences froides.

Il y a une eſpéce de *pavot ſauvage*, nommé *pavot rouge* ou *coquelicot*. Il pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſolides & rameuſes; ſes feuilles ſont découpées comme celles du ſéneçon, velues & noirâtres; ſes fleurs ſont compoſées de quatre feuilles larges, minces, d'un grand rouge foncé; elles ſont ſuivies par des têtes ou coques, groſſes comme des noiſettes, dans leſquelles ſont renfermées des ſemences menues, noirâtres, ou d'un rouge obſcur. Les fleurs de cette plante ſont adouciſſantes & propres pour faire cracher dans les fluxions de poitrine, dans le rhume & dans la toux ſeche.

Outre ce *pavot ſauvage*, il y a le *pavot cornu*, qui eſt un genre de plante différent du *pavot commun*, dont il y a trois eſpéces, ſçavoir, le *pavot cornu à fleur rouge*, le *pavot cornu à fleur violette*, & le *pavot cornu à fleur jaune*. Celui-ci pouſſe, de ſa racine, des feuilles épaiſſes, velues, longues, larges, dentelées en leurs bords, découpées, profondément couchées par terre. Sa tige ne s'éleve que la ſeconde année : elle eſt accompagnée de feuilles plus petites, & moins découpées que celles d'en-bas. Ses fleurs ſont grandes, compoſées en croix, de couleur jaune. Ses ſemences ſont preſque rondes, fort noires, contenues dans une ſilique, longue comme le petit doigt, grêle, rude au toucher. Sa racine eſt groſſe, longue, noirâtre, empreinte, de même que toute la

Digitized by Google

plante, d'un ſuc jaune, amer, & de mauvaiſe odeur.

PAUTKAS, toile de coton, dont il y a différentes ſortes, des blanches, des brunes & des bleues.

PAUTONNIER, homme commis pour la perception des droits de pontenage, qui ſe levent ſur les marchandiſes.

PAYABLE; c'eſt ce qui doit être payé, acquitté dans un certain tems, ou à certaines perſonnes. Une lettre de change, *payable à vue*, eſt celle qui doit être acquittée ſur le champ dès qu'elle eſt préſentée. Une lettre de change *payable à jour préfix*, ou *à jour nommé*, eſt celle qui doit être payée à un certain jour fixe, qui eſt marqué dans la lettre. Une lettre *payable à tant de jours de vue*, eſt celle qu'on doit acquitter dans un certain nombre de jours déſignés par la lettre, à compter de la date de ſon vu. Une lettre *payable à une ou pluſieurs uſances*, eſt celle qui doit être payée dans autant de fois trente jours, qu'il y a d'*uſances* dans le corps de la lettre, à compter du jour de ſa datte, chaque uſance étant de trente jours. Un billet *payable au porteur*, eſt celui qui doit être payé à la premiere perſonne qui ſe préſente. Un billet *payable à un tel ou à ſon ordre*, eſt celui qui doit être payé à la perſonne dénommée dans la lettre, qui en a donné la valeur, ou à telle autre, en faveur de laquelle il aura paſſé ſon ordre au dos du billet. Un billet *payable à volonté*, eſt celui qui n'a point de tems limité, & dont on peut exiger le payement toutefois & quantes qu'on le juge à propos. Un billet *payable en lettres ou billets de change*, ou *autres papiers*, eſt celui qui doit être acquitté en bonnes lettres, ou billets de change, ou en tels autres papiers déſignés dans le billet, & dans le tems y marqué.

PAYAS, ſoie blanche du Levant, qu'on tire particuliérement d'Alep. On donne auſſi le même nom à des cotons filés, qu'on tire du Levant par Alep.

PAYE', PAYE'E; c'eſt une valeur acquittée. Une lettre de change ne peut être regardée comme *payée*, qu'après que le reçu a été mis au dos.

PAYELLES, nom donné à de grandes chaudieres, dont on ſe ſert en Flandres pour le raffinage du ſel.

PAYEMENT; c'eſt une ſomme qu'on compte réellement en deniers, ou qu'on fait en lettres de change, billets, promeſſes, marchandiſes ou autres effets exigibles, pour s'acquitter de ce que l'on doit.... *Payement* eſt auſſi le terme que des créanciers accordent à un débiteur, pour lui faciliter l'acquittement de ſes dettes..... A Amſterdam, & dans quelques villes de Hollande, on appelle *prompt payement* un *payement* anticipé, qu'un débiteur fait à ſon créancier. L'évaluation du prompt *payement* ſur la plûpart des marchandiſes, ſe fait ordinairement à raiſon d'un pour cent. Il y en a néanmoins quelques-uns, dont l'évaluation eſt plus haute, & d'autres dont elle eſt plus baſſe.... *Payement* eſt un mot en uſage, à Lyon, pour exprimer quatre termes égaux, auxquels chaque négociant eſt obligé de payer ce qu'il doit à ſes échéances. Le premier *payement* eſt le *payement* des rois; le ſecond, celui de Pâques; le troiſieme, celui d'Août; & le quatrieme, celui de la Touſſaint.

Les Hollandois donnent le nom de *payement* à toute la petite monnoie de billon & de cuivre qui entre dans le commerce journalier des denrées & menues marchandiſes. Les plus communes de ces monnoies ſont le *ſchelling* & les piéces de deux, de trois, de huit

& de douze sols six deniers. La plus petite est la *duyte* ou *denier*, qui vaut environ deux deniers de France.

PAYENS. Les potiers de terre nomment ainsi deux piéces de bois qui ont deux hoches ou entailles de distance en distance, sur lesquelles l'ouvrier pose ses pieds de chaque côté, lorsqu'il tourne quelque vase ou autre ouvrage de poterie sur la girelle de la grande roue.

PAYER; c'est s'acquitter de ce qu'on doit. *Payer* le prix d'une chose achetée, c'est en donner le prix convenu. *Payer comptant*, c'est le faire sur le champ, & dans le moment que la marchandise est livrée. *Payer en papier*, c'est donner en payement des lettres ou billets de change, des promesses ou autres semblables effets, sans donner aucun argent ni marchandises. *Payer en marchandises*, c'est donner de la marchandise au lieu d'argent & de papier. *Payer* se dit aussi des choses inanimées qui doivent un certain droit. On dit, Tel marchandise *paye* tant du cent pesant à la sortie du royaume, & des provinces réputées étrangeres. On dit, L'eau-de-vie *paye* tant par pipe, en entrant dans Paris.

PAYEUR; c'est celui qui paye ou qui s'acquitte de ce qu'il doit. Un *bon payeur* paye exactement à leur échéance ses billets ou ses lettres de change; & tout commerçant qui a la réputation d'être bon *payeur*, ne manque jamais de crédit; & rien n'est plus préjudiciable à un homme que de passer pour *mauvais payeur*.

PAYSANNE; c'est une sorte de poire aussi nommée *Madeleine rouge*..... Morin donne le nom de *paysanne* à une tulipe rouge, sang de bœuf, colombin & blanc.

PEAGE & PEAGER, droit local qu'on prend sur les personnes, les marchandises & les voitures qui passent par de certains endroits. Ce droit se leve ordinairement pour la réparation des chemins, ponts & chaussées, des bacs & des pavés des villes. En quelques lieux les droits de *péage* sont du domaine du roi; aux autres ils appartiennent aux villes ou à des seigneurs. En quelques provinces, ce sont des droits de coutume; en d'autres, ce sont des droits de prévôté, & sur quelques frontieres, des droits de *travers* ou de *traverse*.

Le *péager* est le fermier du *péage*, ou le commis établi pour exiger & faire payer le droit.

PEAUX; en général, c'est le cuir qui couvre & enveloppe le corps & toutes les autres parties des animaux. Ce terme, chez les artisans, se prend pour la dépouille d'un animal, différemment apprêtée ou préparée par les pelletiers, tanneurs, mégissiers, chamoiseurs, peaussiers, corroyeurs, parcheminiers, marroquiniers, gantiers, &c. Les *peaux* de marroquin se font avec des *peaux* de bouc & de chevre, ou d'un autre animal à-peu près semblable, nommé *menon*. Le parchemin se fabrique d'ordinaire avec des *peaux* de bélier, de mouton & de brebis. Le vélin est une espéce de parchemin fait de la *peau* d'un veau mort-né, ou d'un veau de lait. Le chamois se fabrique de la *peau* du chamois; les basanes des *peaux* des béliers, moutons ou brebis, passées en tan ou en redon, & quelquefois en mégie. Les fourrures & pelleterie se font de *peaux* de martres, d'hermines, de castors, de tigres, de loutres, de petits-gris, d'ours, d'ourssons, fouines, loups, putois, lapins, liévres, renards, &c. On en conserve le poil, en les préparant d'une maniere particuliere. On appelle simplement *boues* ou *outres* les

Digitized by Google

peaux de bouc en poil, cousues & disposées d'une maniere propre à pouvoir contenir des liqueurs.

PEAUSSERIE, c'est le commerce des peaux d'animaux, passées & préparées pour faire divers ouvrages, qui est très considérable à Paris.

PEAUSSIER, marchand qui vend ou qui prépare les peaux. Il y a, à Paris, deux sortes de *peaussiers*; les uns sont des marchands merciers qui s'appliquent uniquement au commerce de la peausserie, mais qui cependant sont du corps des marchands merciers, ne vendent leurs peaux qu'en gros, sans être préparées; les autres *peaussiers* sont des artisans qui donnent de nouvelles préparations aux peaux, après qu'elles sont sorties des mains des chamoiseurs & des mégissiers qui les mettent en teinture, & qui, après leur avoir donné diverses couleurs, tant de fleur que de chair, en font plusieurs ouvrages qu'ils vendent en détail & en gros. Ce sont ces *peaussiers* qui levent, de dessus les peaux de moutons, cette espéce de cuir léger, ou plutôt cette pellicule que l'on nomme *cuir de poule* ou *canepin*, dont les maîtres gantiers font des gants. Ces *peaussiers* forment, à Paris, une communauté, dont les maîtres prennent la qualité de maîtres *peaussiers*-teinturiers en cuirs, & caleçonniers de la ville, fauxbourgs, banlieue, prévôté & vicomté de Paris. Ils ont été érigés en corps de jurande vers le milieu du quatorzieme siécle; & leurs premiers statuts leur furent donnés par le roi Jean, le 28 Février 1357. Louis XIV, en 1664, autorisa leurs anciens statuts, ou plûtôt leur en donna de nouveaux. Les officiers de la communauté de ces maîtres *peaussiers* sont deux grands jurés, ou maîtres & gardes, deux maîtres de confrérie, deux petits jurés, & le doyen des maîtres. Les six premiers sont élus à la pluralité des voix; le dernier est de droit, & est non le plus ancien maître de la communauté, mais le plus ancien de ceux qui ont passé par les charges. Chaque maître ne peut obliger qu'un seul apprentif, dont l'apprentissage est de cinq ans, & le service chez les maîtres, en qualité de compagnon, de deux autres années. Les fils de maître sont seuls exempts, pour être reçus maîtres, du chef-d'œuvre & de l'expérience.

PEC, ou PECKE, hareng fraîchement salé.

PECHA, ou PESSA, petite monnoie de cuivre, de valeur de six deniers tournois, qui a cours dans plusieurs lieux des Indes.

PECHE & PECHER. La *pêche* est un fruit à noyau, délicieux, qui paroît sur la fin de l'été; voici les principales. La premiere & la plus hâtive, est l'*avant-pêche musquée*, qui est blanche, petite, douce & sucrée. La *pêche de Troye* est un *avant-pêche*, musquée, rouge, qui est plus grosse; & une autre nommée la *double de Troye*, est plus ronde. L'*alberge* est jaune, dedans & dehors, de médiocre grosseur, d'excellent goût, & un peu plate; son noyau est d'un rouge *violet*. Il y a une alberge rouge, & une autre violette. La *pêche Madeleine* est grosse & ronde, & prend un peu de rouge; c'est la plus estimée des *pêches*. Il y en a une musquée qui a plus de goût que les autres. La *pêche-Madeleine rouge*, ou la *pêche-paysanne* vient moins grosse que la blanche, & sa chair est délicieuse. La *pêche mignone*, ou la *veloutée*, est une espéce de *Madeleine hâtive*, plus plate que la ronde, fort colorée en-dedans & en-dehors. La *pêche-cerise* est petite, lisse & ronde, a la chair dure & sèche, & de peu de goût. La *pêche loyale* est belle & rouge, plus longue

Digitized by Google

gue que ronde. La *belle Chevreuſe* eſt d'un rouge fort vermeil, & d'une eau fort douce; elle eſt longuette & aſſez groſſe. La *pêche d'Italie* tire ſur la *pêche de Pau*. La *pêche-druſelle* eſt plus longue que ronde, fort velue & colorée. On la nomme *ſanguinole*, à cauſe que ſa chair eſt toute rouge. La *pêche-bourdin* eſt toute ronde, très-charnue, aſſez rouge, d'une médiocre groſſeur, d'un goût très-relevé, & paſſe pour une des meilleures *pêches*. La *pêche violette* eſt plus longue que ronde, vineuſe & très-fondante. Il y en a de la groſſe & de la petite eſpéce. Il y en a auſſi une tardive, ou panachée, qui vient en automne. La *pêche liſſée blanche* eſt plus tare, & n'a pas le goût ſi relevé que la violette. Il y en a une autre jaune, liſſée, aſſez groſſe, plate & tardive. Le *teton de Venus* eſt une *pêche* aſſez reſſemblante à l'*admirable*; elle eſt ronde & faite en teton, blanchâtre en dedans, & un peu rouge en dehors, a une chair délicate & fondante; c'eſt une des meilleures *pêches* tardives. La *pêche commune*, appellée *pêche de corbeille*, eſt blonde, ronde & velue, aſſez bonne, mais amere dans les terres fortes. La *pêche à fleur double* eſt plus recherchée pour ſa fleur que pour ſon fruit. L'*admirable*, ainſi nommée à cauſe de ſa groſſeur, beauté & bonté, eſt preſque ronde, rouge, très fondante. La *pêche pourprée*, ou la *nivelle*, eſt une groſſe *pêche* preſque ronde, d'un rouge brun veloutée, fort charnue, & de très-bon goût. La *pêche d'Andilly* eſt très-groſſe, ronde & charnue, blanche dehors & dedans: la *perſique* eſt une très-groſſe *pêche*, & plus ronde que la *pêche de Pau*; elle eſt ronde & pointue, & a d'ordinaire des boſſes; ſa chair eſt délicate, pleine d'eau, & très-rouge vers le noyau, qui eſt blanc & pointu; il y a deux ſortes de *pêche d'abricot*, toutes deux rondes, l'une velue & un peu rouge, l'autre plus liſſe & jaune, dont la chair a le goût d'abricot. La *pêche-belle garde* eſt belle, groſſe & ronde, fort peu rouge dedans & dehors, très-bonne & aſſez tardive. La *pêche de Narbonne* eſt groſſe & verdâtre, a la chair ſéche & cotonneuſe; la *pêche-roſſanne* de Languedoc eſt jaune dedans & dehors, large, groſſe & tardive. La *belle vitri* eſt une très-belle *pêche* camuſe, charnue & pleine de boſſes, fort rouge vers le noyau qu'elle a petit; elle eſt tardive & excellente. La *pêche de Pau* eſt de deux ſortes, la ronde, qui eſt la meilleure; la longue, qui eſt plate, eſt ſujette à pourrir au-dedans.

M. *Lemery* croit qu'on pourroit réduire les différentes eſpéces de *pêches* à deux, celles qui quittent le noyau, & celles qui ne le quittent point. La premiere des bonnes qualités d'une *pêche*, eſt d'avoir la chair tant ſoit peu ferme, cependant fine, ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luiſante & jaunâtre, ſans aucun endroit de verd, & doit ſe tirer fort aiſément, ſans quoi la *pêche* n'eſt pas mûre; cela paroît encore quand on la coupe au couteau. La ſeconde qualité de la *pêche* eſt que ſa chair fonde dès qu'elle eſt dans la bouche. En effet la chair des *pêches* n'eſt autre choſe qu'une eau congelée qui ſe réduit en eau liquide, pour peu qu'elle ſoit preſſée de la dent ou d'autre choſe. En troiſieme lieu, il faut que cette eau, en fondant, ſe trouve douce & ſucrée; que le goût en ſoit relevé & vineux, & même, en quelques unes, muſqué; que le noyau ſoit fort petit, & que les *pêches* qui ne ſont pas liſſes, ne ſoient que médiocrement velues: le grand poil eſt une

marque assez certaine de peu de bonté dans la *pêche*. Ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & principalement à celles qui sont venues en plein air. La mauvaise qualité des *pêches* sont d'avoir la chair molle, & presqu'en bouillie, pâteuse, séche, grossiere, avec un peu de verd & d'amer, & l'eau fade & insipide; c'est encore un défaut quand elle a la peau dure, & la chair tirant sur l'aigre.

Les *pêches* doivent être choisies bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuse, succulente, vineuse, & d'une odeur agréable; elles corrigent les haleines puantes, causées par des matieres corrompues qui s'exhalent de l'estomac; elles rafraîchissent, elles humectent & lâchent un peu le ventre. Comme les *pêches* sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premieres voies; elles y excitent des vents, & causent des vers; elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel très-essentiel, & très-peu d'huile; elles conviennent, en tems chauds, aux jeunes gens bilieux & sanguins; mais elles sont contraires aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomac foible. On mêle ordinairement les *pêches* avec un peu de sucre pour les manger; elles sont ainsi plus salutaires. Le sucre corrige & raréfie un suc visqueux qui s'y rencontre. On confit encore les *pêches* pour les conserver & les rendre plus agréables.

Le *pêcher* qui porte la *pêche*, est un arbre dont les feuilles sont semblables à celles de l'amandier, aussi-bien que sa fleur; mais elle est un peu plus rougeâtre. Il a peu de racines, ce qui fait qu'il tombe & vieillit bientôt. Les *pêchers* viennent en tous lieux; mais ils croissent plus beaux, & produisent les *pêches* plus grosses, & de plus agréable durée, s'ils ont le tems chaud & le terroir sablonneux. Cet arbre meurt dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende. Lorsqu'on laboure les pêchers au mois de Novembre, il ne faut pas enterrer les feuilles au pied; la terre tirant l'amertume de la feuille la communiqueroit au fruit. On plante les noyaux dans un terroir fossoyé, distans les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crues, on les puisse aisément transplanter. On les enterre deux ou trois bien avant, la tête tournée en bas. Quand les rejettons sont encore tendres, il faut souvent les fossoyer & nettoyer les herbes qui sont à l'entour, & les replanter au bout de deux ans dans une petite fosse. Il ne faut pas les éloigner l'un de l'autre, afin qu'ils se défendent du soleil. Cet arbre veut être assidument arrosé pendant l'été. Il n'y en a point qui aime à être changé plus souvent de lieu; il en devient beaucoup plus dru. Lorsque le *pêcher* est sorti de terre, il le faut remuer au pied, pour le moins, trois fois l'an, lui donner du fumier & du terroir gras & fort menu, un peu avant que l'hiver vienne, sur-tout du fumier de pourceau qui le fait devenir plus gros: il faut aussi le sarcler souvent. Quand il a deux ans, on le transplante, & on le met dans la fosse en long, comme on fait la vigne, laissant sortir & avancer sur terre un seul rameau qui serve de tronc & de tige.

Le *pêcher* doit être arrosé le soir, en tems de chaleur, avec de l'eau fraîche, quelquefois mêlée avec de la lie de vin, principalement quand on s'apperçoit qu'il flétrit, & qu'il commence à diminuer. Pour conserver la *pêcher*, quand il est en danger de sécher, on en ôte tous les rameaux, comme on fait aux saules, quand on les étête, & qu'on

Digitized by Google

les coupe, & ils deviennent plus beaux & auſſi ramés qu'auparavant. On peut l'appuyer de quelque perche, ou de quelque gaule, parce que ſes racines ſont menues, tendres, & qu'elles ne rampent pas beaucoup en terre.

La Quintinie parle de trente-deux eſpéces de *péchers*, ſans les *brugnons* & les *pavies*; d'autres en portent le nombre à quarante ou cinquante; mais il n'eſt queſtion que de connoître ceux qui rapportent les meilleures *péches*. On ne perd pas beaucoup à connoître les autres. L'auteur de l'*Ecole du potager* n'en connoît qu'une quinzaine, auxquelles il faille s'arrêter. Ces eſpéces ſe ſuccedent ſans interruption. Ce ſont les plus belles en couleur, les mieux faites, les plus groſſes, les meilleures, & celles qui chargent le plus; ſçavoir, la *petite mignonne*, la *groſſe mignonne*, la *Madeleine rouge*, la *galande*, les *tetons de Venus*, la *péche d'Italie*, la *violette hâtive*, le *bourdin*, la *Chevreuſe*, la *pourprée*, la *perſique*, l'*admirable*, la *belle-garde*, la *royale*, la *nivette*, le *pavie de Pompone*. Les environs de Paris ſont remplis de pépinieres de *péchers*. Vitry, Fontenay-aux-Roſes, le Pré-ſaint-Gervais ſe ſont particuliérement conſacrés à en élever; mais c'eſt à Vitry où l'on peut mieux être fourni. On en tire auſſi d'Orléans, qui réuſſiſſent également bien. L'eſſentiel eſt qu'un arbre ne ſoit pas expoſé aux injures du tems, après avoir été arraché. Ses racines ſe doivent conſerver fraîches, par le moyen de la mouſſe & d'un bon emballage. Le lieu de la naiſſance d'un arbre n'y fait rien, pourvu qu'il ait été nourri dans un bon terrein; c'eſt vers la mi-Octobre qu'on doit ſe tranſporter dans les pépinieres. Les *péchers* ſont bons à lever dans ce tems-là, quoique la feuille ne ſoit pas tombée; & ſi on n'eſt pas prêt à les planter, il faut, en attendant, les enterrer dans une tranchée, l'un à côté de l'autre. On choiſit des *péchers ſains* qui n'aient pas été attaqués par la gomme. Les plus gros ne ſont pas les meilleurs, ni les plus minces, dont la maigreur eſt un ſigne de foibleſſe. Il faut rejetter les uns & les autres, & en choiſir de moyenne groſſeur, qui aient les yeux bien nourris auprès de la greffe, ſur-tout pour les baſſes tiges.

Le *pécher* ſe greffe ſur amandier & ſur prunier. Si la terre eſt légere, on le greffe ſur amandier; ſi elle a du corps, & que ſon fond ſoit tuf ou glaiſe, on greffe ſur prunier; au ſurplus on agit ſuivant les lieux où on ſe trouve. Le midi & le levant ſont les ſeules expoſitions qui conviennent aux *péchers*, pour le climat de Paris. Quand on a préparé la terre pour planter les *péchers*, on rafraîchit, & on racourcit les racines de maniere que la coupe porte ſur terre. On retranche tout le chevelu: on fait un trou proportionné à leurs racines: on jette autour de la terre meuble: on en fait entrer avec les doigts, entre les racines. Quand ces racines ſont couvertes, on plombe le pied, c'eſt-à-dire, on appuie médiocrement le pied tout autour pour raſſurer les terres. Il faut que la greffe ſe trouve à fleur de la ſuperficie du terrein. On doit, pour planter, prendre un jour ni trop ſec, ni trop humide. Quand il fait trop ſec, on jette une voie d'eau pour lier les terres, & mettre en état les arbres de travailler plus promptement.

On ne doit, contre des murs qui n'ont que ſept ou huit pieds, ne planter que des baſſes tiges de quinze en quinze pieds, ſur-tout ſi c'eſt une terre neuve; car en ſept à huit

Digitized by Google

ans, les arbres bien conduits couvriront le mur en paliſſade ; ſi c'eſt une terre neuve, & que les murs aient neuf pieds paſſés, il faut planter les demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que les baſſes tiges venant à bien faire, on élague d'année en année le deſſous des demi-tiges, & qu'au bout de ſix ans, ou environ, quand les baſſes tiges auront atteint le milieu de la hauteur du mur, on ſupprime tout-à-fait les demi-tiges, pour laiſſer aux autres la facilité de s'élever. On peut, au lieu des demi-tiges, planter une marcote de raiſins, ſoit muſcat, ſoit chaſſelas, qu'on arrache de même, lorſque les baſſes tiges ont beſoin de la place. Si les murs ſont de dix à douze pieds de hauteur, on plante des tiges de ſix pieds dans les intervalles des baſſes tiges.

Ces arbres demandent des murs en bon état, bien garnis de treillage, c'eſt à-dire, crépis en plâtre, du côté des arbres, & en bon mortier de chaux & de ſable, en-dehors. Pour le *treillage*, voyez *ce mot*. On taille ordinairement les *pêchers*, quand ils ſont en fleurs. Il y en a qui attendent qu'ils ſoient défleuris, & que le fruit ſoit noué pour être ſûrs de ce qu'ils laiſſent. L'auteur de la *Culture des pêchers* n'approuve ni l'une ni l'autre maniere. Il conſeille de les tailler en Janvier ou en Février. Voyez au mot *Taille*... L'ébourgeonnement, dans la culture du *pêcher*, après la taille, eſt le plus utile en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il aſſure au fruit la ſûreté, la bonté & la beauté. Quand on n'a pas négligé d'ébourgeonner, c'eſt la plus ſimple & la plus facile de toutes les opérations que le paliſſage des *pêchers*. Toute cette ſcience conſiſte à bien eſpacer les branches, à les bien étendre, ſans les croiſer les unes ſur les autres, & à leur faire prendre le tour qu'elles demandent pour former un agréable plein dans toute l'étendue de l'arbre. Il faut enſuite mettre le fruit à couvert des feuilles, autant qu'on peut. Il profite mieux, & devient plus gros. Le petit jonc verd de marais eſt le meilleur pour paliſſer ; celui de Marſeille, quoique trempé dans l'eau chaude, eſt trop dur, & meurtrit trop facilement les jeunes branches. La paille, ou la grande herbe, dont quelques-uns ſe ſervent, fait un aſſez mauvais effet, & arrête mal les branches. Ce premier paliſſage ſe fait au mois de Juin, & le ſecond un mois ou ſix ſemaines après. Quand le fruit commence à tourner, c'eſt-à dire, lorſqu'il blanchit, on commence à le découvrir. D'abord on en ôte quelques *pêches* du côté du couchant ou du nord, ſuivant l'expoſition de l'eſpalier. Quelques jours après, on en ôte encore quelques-unes du côté oppoſé, & même nombre deux jours après, enſuite on ôte celles qui ſont en face. On les met enfin toutes à découvert, pour que l'arbre ne perde rien des rayons du ſoleil. Bientôt après le fruit ſe colore, il mûrit, & on le cueille quand on voit que ſa couleur jaunit où le ſoleil n'a pas frappé, c'eſt-à dire, du côté du mur. Quand il faut découvrir ces fruits, on ne doit pas arracher les feuilles, mais les déchirer avec l'ongle auprès de la queue.

Des eſpéces de chenilles vertes, mangent les boutons à fleur de cet arbre, avant qu'il ſoit épanoui. Il faut les chercher & les écraſer : on les trouve ſûrement derriere quelque branche. Les loires, les mulots, les rats, les ſouris font de grands torts aux pêchers. On les détruit par le moyen des ratieres, des quatre en chiffre, & encore en faiſant boucher tous les trous des

Digitized by Google

murs. Les fourmis ne ſont pas ſi faciles à détruire. Les limaces & les limaçons ſe mêlent auſſi de manger les *pêches*. Le matin après la roſée, ou après une pluie douce, il faut les détruire : les oiſeaux ſont auſſi curieux de goûter des *pêches*, on les écarte avec des épouvantails. Les guêpes font auſſi des incurſions ſur les *pêches*. Pour les contenter, on peut mettre de diſtance en diſtance, ſur les treillages, des *pêches* déja entamées par les autres animaux.

Dans les ſables arides & brûlans, la ſéchereſſe fait ſouvent périr les *pêchers*, ou du moins les rend languiſſans ; & les fruits qu'ils rapportent, n'ont ni qualité ni groſſeur. Dans ces ſortes de terres, il faut faire jetter, de quinze jours en quinze jours, trois voies d'eau au pied de chaque arbre, & y donner quelques heures après, avec la ratiſſoire, une petite façon, & en même tems jetter par-deſſus une bonne braſſée de grande litiere pour entretenir la fraîcheur : enſuite on enveloppe le corps de l'arbre avec de la paille liée avec des oſiers : par-là, les arbres ſe conſervent, & on en apperçoit le bon effet aux fruits. Dans les pays méridionaux, on doit couvrir les arbres, avec des paillaſſons, pendant la plus grande chaleur du jour, ſans quoi, l'ardeur du ſoleil brûle le fruit, & fait périr l'arbre en peu de tems. Quand les branches du *pêcher*, les feuilles, les fruits, deviennent noirs, c'eſt une eſpéce de lépre contagieuſe qui ſe communique à tout ce qui l'environne. Il faut arracher l'arbre auſſitôt qu'on s'apperçoit qu'il en eſt attaqué. On en doit faire de même, quand la gomme a attaqué quelques branches. Quand quelque arbre languit, ſoit *pêcher*, ou tout autre, on le doit déchauſſer, & viſiter ſes racines : ſi ce ſont des vers de hanneton qui les rongent, on les fait chercher ; ſi ce ſont les *fourmis*, le remede eſt de les détruire autant qu'on peut, de ratiſſer les racines, de jetter au loin les terres infectées, & d'y remettre des terres neuves.

PECHE ; PECHER DU POISSON. Il y a trois ſortes de *pêche*, la *pêche de la mer*, la *pêche de riviere*, & la *pêche de l'étang*. On va entrer dans le détail des unes & des autres.

On diviſe la *pêche de mer en grande pêche*, & en *pêche de poiſſon frais*. La premiere s'entend de la *pêche des baleines*, du walrus, des morues, des maquereaux, des harengs, & généralement de tous les poiſſons à lard. La ſeconde conſiſte en toutes les eſpéces de poiſſons que l'on *pêche* à une ou deux lieues de la mer, & que l'on conſomme, ſoit dans les ports de mer, ſoit dans les villes voiſines, ſans être ſalés, ni apprêtés. Les *pêcheurs* qui vont aux grandes *pêches*, ne peuvent partir ſans un congé de l'amiral ou du gouverneur du port d'où ils partent. Ceux qui ne font que la *pêche* du poiſſon frais, ne ſont tenus que d'en prendre un chaque année. De toutes les *pêches* ci-deſſus mentionnées, celle de la baleine eſt la plus conſidérable ; & les Hollandois ſont ceux qui y envoient plus de vaiſſeaux. Le tems où les baleines paroiſſent, ſont les mois de Mai, de Juin & de Juillet. On en prend vers l'Iſlande, & près la Norwege ; mais la principale ſe fait depuis la partie ſud-occidentale du Groenland, juſqu'au Spitsberg.

La *pêche de poiſſon frais* ſe fait avec des bateaux portant voiles, ou ſur les greves de la mer, & aux embouchures des rivieres navigables, en ſe conformant néanmoins au titre III du livre V de l'ordonnance de la marine.

On fait la *pêche*, dans les rivieres,

de deux manieres, ou avec des lignes, ou avec des filets, harnois ou engins ; les unes & les autres ſont permiſes, en ſuivant certains réglemens à ce ſujet. La *péche* avec la coque du Levant, eſt ſévérement défendue, même ſous peine de galere. La *péche* des rivieres, comme celle des étangs, appartient à ceux qui ont le droit de *péche* ſur les rivieres qui traverſent leurs terres & ſeigneuries, & à ceux à qui appartiennent les étangs.

On *péche* les étangs, de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne ſont pas ſolaires, & on ne compte que les étés, enſorte que l'alvin a paſſé trois ans, quand il a paſſé trois étés, dans l'étang. Par exemple s'il y avoit été mis en Février 1762, on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1764. Il eſt vrai que l'on *péche* quelquefois à deux ou quatre ans ; mais il faut avoir des raiſons particulieres, ſoit parce que l'alvin eſt ſi grand, que deux ans lui ſuffiſent pour être d'une groſſeur & longueur raiſonnables, ſoit parce qu'il y a une ſi grande quantité de gros brochets, que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne faſſent trop de déſordre, ſoit enfin que l'étang ait été ſec l'été précédent ; car on tient que qu'une année de ſec & deux années ſuivantes de bonne eau, valent trois ans. Les marchands qui veulent acheter le poiſſon, conſeillent de laiſſer l'alvin quatre ans dans l'étang, avant que de le *pécher* ; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & les brochets en ſont plus gros ; mais le propriétaire n'y gagne pas. Il perd une année, & beaucoup de poiſſon mangé par le brochet.

Il y a deux ſaiſons pour *pécher* les étangs, à la fin de l'hiver, & en automne. La manœuvre de cette *péche* eſt facile à concevoir. On leve la bonde de l'étang ; & quand l'eau en eſt écoulée, on y deſcend en bottines, quand le fond eſt bien limoneux, & on prend tous les poiſſons à la main. On trie les gros & les moyens qui ſont de débit, d'avec les menus qui ne ſont bons que pour alviner : on les jette dans des paniers pour les décharger dans des tonneaux, ou autres vaiſſeaux pleins d'eau, qu'on doit avoir placés ſur la chauſſée ; & de-là on les voiture dans les viviers pour le compte du marchand, ſi la *péche* eſt déja vendue. Ordinairement on met tous les menus dans un réſervoir pour les jetter dans l'étang, auſſi-tôt qu'il ſera rempli d'eau, & le repeupler ; mais il faut en ôter tout le brocheton, avant que de les remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade. Il n'en échappe toujours que trop.

PECHERIE, lieu où l'on pêche. On le dit particuliérement des endroits où l'on pêche les perles..... Il s'entend auſſi des parcs, des ravins, des courtines, des bouchots, tous endroits pratiqués pour y amaſſer le poiſſon. L'article 111 du livre V de l'ordonnance de 1681 régle la façon dont toutes ces *pêcheries* doivent être conſtruites.

PECHEUR, eſt celui qui pêche, & celui qui eſt intéreſſé à quelque grande *péche*. Les *pêcheurs ſur mer* ſont tenus de ſe conformer à l'ordonnance de la marine, & ceux ſur la riviere à l'ordonnance des eaux & forêts de 1669.

PECK, meſure pour les grains, dont on ſe ſert en Angleterre, & qui contient deux galons.

PECUNE, vieux mot qui ſignifioit autrefois de l'argent monnoyé.

PECUNIAIRE. Les *amendes pécuniaires* ſe payent en argent.

PECULAT, eſt un très grand crime, dont ſe rendent coupables

Digitized by Google

ceux qui s'approprient, détournent, ou font valoir à leur profit personnel, l'argent qui appartient au roi ou à ses fermiers, & qui ne doit sortir des caisses, que pour être employé à sa destination ; ceux qui font banqueroute, en emportant les deniers royaux ; ceux qui se trouvent débiteurs de sommes considérables envers le roi, sans prouver leurs pertes ; ceux qui prêtent les deniers royaux & publics ; ceux qui font fabriquer de faux rolles, de faux actes, de fausses quittances ; ceux qui retiennent les deniers du roi, & ne les emploient pas à leur destination, quand ils le doivent ; ceux qui donnent ou reçoivent de l'argent pour ne pas presser les comptables des deniers royaux, & ceux qui font des omissions, doubles emplois, fausses reprises, &c. sont coupables de *peculat*.

PECULE, *en jurisprudence*, c'est le fonds que peut acquérir celui qui est en la puissance d'autrui ; comme un fils de famille qui acquiert, avec la permission de son pere, & par des voies légitimes.

PEIGNE, instrument qui sert à demêler & à décrasser les cheveux. On fait des *peignes* de diverses matieres, & de différentes façons, de buis, d'ivoire, d'écaille, de corne, de plomb, &c. Il y en a à dos, à deux côtés de dents, de recourbés, à deux fins, &c. Les villes où on en fabrique le plus, sont Paris & Rouen. Les *peignes* de Rouen se distinguent par numéro. Il y en a de deux sortes pour ceux de buis, & d'une seule pour ceux de corne. Les plus petites espéces en buis se désignent par des numéros de lettres, & les plus grandes, par des numéros de chiffres. Les lettres sont n° A, n° B, n° C, n° D, & n° O, après quoi, commencent les numéros de chiffres, qui sont n° 1, n° 2, n° 3, & ainsi de suite jusqu'à numéro 12, qui sont les plus grands : n° A qui est le plus petit, n'a guères que deux pouces de largeur d'une oreille à l'autre ; & de cette mesure, tous les autres numéros, tant de lettres que de chiffres, s'augmentent successivement de tailles en tailles, c'est-à-dire, de chacun environ six lignes, enforte que les plus grands peuvent avoir huit à dix pouces. On ne fait point de *peignes* de corne aussi petits que de buis. Les numéros de ces premiers ne commencent qu'au n° 4 des autres ; mais aussi vont-ils plus loin ; & l'on en compte depuis le numéro 4 jusqu'au 15, avec la même proportion de taille que pour ceux de buis. Les *peigniers* forment, à Paris, une communauté, dont les plus anciens statuts sont de 1507. Le tems d'apprentissage est de six années. Les instrumens dont ils se servent sont la scie, l'escouenne, l'écouenette, le carlet, l'estadou, le gland, la gresle, le tournefil & l'alumelle.

Les ouvriers qui travaillent avec la navette, donnent le nom de *peigne* à un instrument dont ils se servent à serrer les brins de trame les uns contre les autres ; c'est une espéce de chassis long & étroit, divisé en plus ou moins de petites ouvertures, lesquelles sont formées par des fils-d'archal un peu applatis, & quelquefois avec de petits morceaux de roseaux, ce qui est nommé *dent* par les gens du métier. Dans les intervalles de ces dents sont passés certains nombres de fils de la chaîne, suivant le genre d'ouvrage que l'on fait. Le *peigne* est enchassé dans le battant, & doit être aussi long que l'étoffe ou la toile doit être large.... Les ouvriers d'étoffe de soie appellent *peigne* le restant des chaînes qui, par leur défaut de longueur, ne peu-

Digitized by Google

vent être employées en étoffes..... Les peigneurs nomment auſſi *peigne* un inſtrument fait en forme de carde, dont ils ſe ſervent pour peigner les laines, le chanvre, &c. On ſe ſert auſſi des *peignes* dans quelques autres manufactures, pour peigner diverſes ſortes de marchandiſes, comme bourre de ſoie, chanvre, &c. leſquels ſont, en quelque maniere, ſemblables à ceux pour la laine, mais plus petites.... *Peigne* eſt encore un inſtrument dentelé, dont ſe ſervent les haute-liſſiers pour battre & ſerrer leurs ouvrages. Il eſt de bois, dur & poli, de huit à neuf pouces d'épaiſſeur, du côté du dos, d'où il va toujours en diminuant juſqu'à l'extrémité des dents. On s'en ſert à la main.... Le *peigne* des baſſe-liſſiers eſt à-peu-près de même, excepté qu'il a des dents des deux côtés. Les uns & les autres ſont ordinairement de buis ou d'ivoire.... Les tonneliers nomment *peigne* l'extrémité des douves, à commencer depuis le jable.

PEIGNE, maladie de chevaux, qui eſt une gratelle farineuſe qui vient au paturon, près de la couronne, où elle tient le poil hériſſé & déſuni, & qui en eſt enflé. Il y a des *peignes* de deux ſortes; les uns ſont humides, & font ſuinter des ſéroſités au travers des pores. Ces *peignes* montent quelquefois juſqu'au boulet, & font tomber une partie du poil où ils ſont. Ce mal ſéche, ſi le cheval travaille dans un pays ſec, alors on n'y connoît plus rien: l'autre eſpéce de *peigne* eſt ſéche, & ne jette jamais; mais elle pouſſe une gratelle farineuſe, fait hériſſer le poil, & tient la couronne enflée. Un cheval qui a un de ces défauts, diminue beaucoup de prix, ſur-tout à l'égard des chevaux de conſéquence. Un cheval de carroſſe, avec des *peignes*, ne vaut rien dans une ville. Un cheval de trait peut paſſer, mais il ne faut pas l'acheter bien cher. Ce mal eſt un des plus fâcheux qui puiſſe arriver à un cheval, parce que rarement il en guérit. L'humeur que cauſent les *peignes* eſt quelquefois ſi nuiſible, qu'elle gêne totalement à cheval, parce que le maloccupe toute la jambe juſqu'auprès du genou & du jarret. Les remedes communs, qui ne font que les deſſécher, ne ſervent qu'à pallier le mal, qui revient, lorſqu'on le croit guéri: pour le deſſécher, il faut prendre deux onces de tabac de Bréſil, le hacher menu & le mettre tremper dans un demi-ſetier de bon eſprit-de-vin, pendant deux heures: on remue le tabac d'heure à autre, pour mieux faire pénétrer l'eſprit-de-vin, après quoi on frotte les *peignes* ſans les écorcher, & on met deſſus une poignée de tabac tous les jours. Si ce remede ne ſuffit pas, il faut prendre du coton qu'on imbibe d'eſprit de vitriol: on en mouille ces *peignes* légérement, après les avoir frottés avec un bouchon de foin, ſans les écorcher. Si cet eſprit eſt encore impuiſſant, on ſe ſert de l'eſprit de ſel ammoniac diſſous dans l'eſprit-de-vin à diſcrétion. Quand le ſel eſt reſté au fond, on ſe ſert de cette liqueur, & on en baſſine les *peignes*.

PEIGNER, *en terme de fleuriſte*, c'eſt ajuſter les feuilles d'une fleur, les arranger, & les diſpoſer dans l'ordre où elles doivent être.

PEIGNEUR DE LAINE, ouvrier qui demêle la laine, qui la peigne avec une eſpéce de grande carde de fer, que l'on nomme *peigne*. Les maîtres cardeurs de Paris ſont qualifiés, par leurs ſtatuts, de maîtres cardeurs *peigneurs* & arçonneurs de laine.

PEIGNONS, laines de très mauvaiſe qualité, qui ne ſont propres

ment que les rebuts, ou plûtôt ce qui reſte des laines qui ont été peignées avant que d'être filées pour faire la chaîne de certaines ſortes d'étoffes. Les *peignons* ſont de méchantes laines qu'il n'eſt pas permis aux ouvriers & façonniers, de mêler, avec celles de bonne qualité pour la fabrique des draps, des ſerges, ratines, & autres ſemblables étoffes de prix.

PEILLES; nom donné aux vieux chiffons, ou morceaux de toile de chanvre & de lin, employés dans la fabrique du papier.

PEINDRE, PEINTRE & PEINTURE. *Peindre*, c'eſt employer des couleurs pour repréſenter quelque objet. On peint de pluſieurs manieres, en huile ſur le cuivre, le bois & la toile, à freſque ſur des enduits de plâtre; en détrempe, ſur le bois, le carton & le papier; en mignature, ſur le vélin; en paſtel, ſur le papier; en émail, ſur des plaques d'or, & plus communément de cuivre émaillées de blanc, & enfin ſur le verre. Les couleurs qui ſervent pour la *peinture*, ſont les blancs de chaux, de plomb, de céruſe, les maſſicots jaunes & blancs, l'orpin, la mine de plomb, le cinnabre, le vermillon, la laque, les cendres bleues & vertes, l'inde, le ſtyle de grain, les noirs de fumée & d'ivoire, le verd-de-gris, l'émail, diverſes terres, comme le jaune de Naples, le verd de Vérone, le rouge violet d'Angleterre, la terre d'ombre, la terre de Cologne, l'ochre de Ruth, les ochres jaunes & rouges, le verd d'iris, le verd de montagne, enfin le carmin & l'outremer. Ces deux dernieres ſont précieuſes & de grand prix. Les liqueurs qui les lient & délayent, ſont pour la *peinture* en huile, les huiles de noix, de lin, d'aſpic & de térébenthine: pour celles en détrempe, la colle-forte faite avec des rognures de gants ou de parchemin, quelquefois de la gomme, bien bouillie, & pour la mignature, de ſimple eau raiſonnablement gommée. Ces couleurs & ces drogues ſe vendent chez les épiciers-droguiſtes

Les *peintres* forment, à Paris, une communauté avec les ſculpteurs de la même ville; ils ont été réunis enſemble, dès le commencement du dix-ſeptieme ſiécle. Leurs ſtatuts les plus anciens ſont de l'année 1391, & ont été confirmés & augmentés par nombre de rois, & en dernier lieu par Louis XIV, en 1651. Les changemens que ce prince y apporta, furent occaſionnés par l'érection, trois années auparavant, de l'académie de *peinture* & de ſculpture. Le tems d'apprentiſſage eſt réglé à cinq années, & celui de compagnonage à quatre. Cette communauté comprend pluſieurs autres profeſſions qui y ont rapport, & notamment celle des maîtres *peintres* du pont Notre-Dame, & du quai de Geſvres. Leur commerce conſiſte en tout ce qui ſe peut faire en *peinture* & en ſculpture, ſoit dorée, ſoit argentée, ſoit cuivrée, en détrempe & en huile, & enfin en toutes ſortes d'eſtampes.

L'académie royale de *peinture* & de ſculpture doit ſon établiſſement à M. Sublet des Noyers, intendant des finances, & ſurintendant des bâtimens du roi. Les éleves des académiciens ſont déclarés capables, après trois ans d'étude, d'être aſpirans à la maîtriſe, & d'être reçus maître des arts de *peinture* & ſculpture, dans toutes les villes du royaume. Il eſt permis aux académiciens de n'avoir qu'un ſeul éleve à la fois. C'eſt de cette école françoiſe que ſont ſortis tant d'excellens *peintres*, & d'habiles ſculpteurs, qui l'emportent de beau-

Digitized by Google

coup sur les écoles modernes, & qui suivent de si près, s'ils ne les égalent pas, ces *peintres* & ces sculpteurs célebres, qui ont rendu les écoles d'Italie si fameuses.

La *peinture* est un des arts libéraux, qui enseigne à représenter les objets, & à leur donner une espéce de vie, par le contour des traits & les diverses teintes de couleurs. La *peinture*, dit-on, a pris naissance chez les Egyptiens : les Grecs l'ont poussée à la derniere perfection, si l'on peut ajoûter foi aux merveilles, qu'on raconte d'*Apelles* & de *Zeuxis*. Les Romains, dans les derniers tems de la république, & sous les premiers empereurs, eurent de grands maîtres en *peinture*. L'inondation des barbares en Italie fut fatale à la *peinture*, comme aux autres arts & aux sciences. Dans le quinzieme siécle, l'Italie reprit son ancien lustre ; & on vit dès-lors briller les écoles de Rome, de Florence & de Lombardie ; & les François, sous François I, apporterent le bel art de la *peinture* en France, poussée sous Louis XIV, & aujourd'hui sous Louis XV, à un si haut point de perfection, que nous ne pouvons guères envier la gloire de la Grece & de l'Italie.

PEINTRE ; *Morin* donne ce nom à une tulipe printanniere, colombin vif & blanc.

PELACHE ; c'est une espéce de peluche grossiere, faite de fil & de coton, dont la piéce porte dix à onze aunes de longueur.

PELADE, laine que les mégissiers & chamoiseurs font tomber, par le moyen de la chaux, de dessus les peaux de moutons & de brebis, provenantes des abattis des bouchers. L'article 11 du réglement des ouvriers en bas au métier, du 30 Mars 1700, leur défend positivement d'en employer dans leurs ouvrages.

PELAGE ; c'est, en gros, la couleur des bêtes qui courent, comme cerfs, chiens, &c.

PELARD, bois à brûler, dont on a ôté l'écorce, pour faire du tan.

PELE' ; c'est une peau dont le poil est ôté. On dit aussi, un *velours pelé*, une *panne pelée*, un *drap pelé*, &c. Dans toutes ces choses, *pelé* se prend en mauvaise qualité, comme un défaut dans les étoffes & dans les pelleteries.

PELER, *en jardinage*, se dit des fruits, ou des arbres, quand on ôte délicatement la pellicule ou l'écorce qui les couvre. On *pele* les fruits pour les confire ; les tilleuls, pour faire des cordages, & les chênes, comme on vient de dire, pour faire du tan.

PELERIN ; c'est une des dix espéces de faucons.

PELINGE, étoffe de soie qui se fabrique à la Chine.

PELLE, ustensile propre à plusieurs usages. La *pelle* de ménage ou de cheminée, est de fer, en forme de palette quarrée, plus ou moins longue, avec un long manche, aussi de fer. Celles des beaux appartemens ont des ornemens d'argent ou de cuivre doré. Les *pelles* de fer commun se font par les ferruriers.... La *pelle* des *boulangers* & des *pâtissiers*, pour enfourner leur pain & pâtisserie, est de bois, a le manche plat & très-long, afin de pouvoir atteindre au fond du four ; est large ou étroite, suivant les piéces de four, ou les pains qu'on y veut placer ; mais toujours très-mince, afin qu'elle puisse couler sur l'âtre, avec plus de facilité.... Les *pelles* des maçons, paveurs, jardiniers & autres tels artisans & manouvriers, ont le manche rond, & la *palette* un peu creusée en dedans, & convexe en dehors pour la facilité du service....

Digitized by Google

La *pelle* des gagne-deniers & mesureurs de charbon, nommés *garçons de la pelle*, a la *palette* très-large, presque quarrée, le manche rond & assez court, non tout droit, comme aux autres *pelles*, mais formant une espéce d'angle irrégulier. Le manche, par le bout, & la palette, tout autour, sont ferrés. . . . Les pâtissiers & les boulangers se servent de petits *pellerons* ou *petites pelles*, pour enfourner de petits pains; les autres, des pâtés, tartelettes, &c.

PELLE ou PALLE; c'est aussi la bonde d'un étang, ce qu'on leve pour le faire écouler, & ce qui sert pour le biais du moulin, ou pour faire tomber l'eau sur la roue. On les appelle, en quelques endroits, des *lançoirs*. Ils sont faits en forme de *pelles*; mais ils ont double manche.

PELLETERIE & PELLETIER. Le corps de la *pelleterie* est le quatrieme des six corps marchands de Paris. Ses statuts sont de 1686, sous Henri III. Louis XIII les confirma en 1618, & Louis XIV en 1648. Les apprentifs doivent être garçons & regnicoles, & faire quatre années d'apprentissage, & autant pour le tems de compagnonnage. Le corps de la *pelleterie* a six maîtres & gardes: trois sont appellés *anciens*, & les trois autres *nouveaux*. Le premier des anciens est le grand-garde.

Les *pelletiers* sont des marchands qui apprêtent toutes sortes de peaux garnies de poil, qui en fait des fourrures, & qui les vend tant en gros qu'en détail. Il leur est expressément défendu, par leurs réglemens, de mêler du vieux avec du neuf, de fourrer des manchons pour les merciers, de travailler & fourrer pour les frippiers, de faire le courtage de la *pelleterie*, &c. Les plus belles & les plus précieuses *pelleteries* viennent des pays froids, particuliérement de Moscovie, de la Laponie, de la Suéde, du Danemarck & du Canada. La *pelleterie* crue est celle qui n'a encore reçu ni façon ni apprêt. La *pelleterie* apprêtée est celle qui a passé par la main de l'ouvrier, & qui est mise en état d'être employée en fourrure.

PELISSIER ou PEAUSSIER, est celui qui vend des *pelisses*. Les *pelisses* sont des robes de chambre fourrées, faites à-peu-près comme les vestes de dessus que portent les Turcs, & de longs mantelets de tafetas, garnis de fourrures, que portent les femmes, & enfin des habits d'hommes, doublés de fourrure.

PELOIR; c'est un outil de mégissier & de chamoiseur, qui leur sert à peler, sur le chevalet, les peaux de moutons, brebis & agneaux, qu'ils veulent passer en mégie & en chamois. Ce *peloir* est une espéce de cylindre, ou bâton rond, d'un peu plus d'un pouce de diametre, & d'environ un pied & demi de longueur.

PELOTAGE, troisieme sorte de laine de vigogne, ainsi nommée, parce qu'elle nous vient en pelotes, d'Espagne.

PELOTE; fil, laine, coton, soie, dévidés en forme de boule.

PELOTE; c'est, dans les fours à verre, une espéce de petit établi de terre couverte de braise éteinte, sur laquelle on met quelque tems reposer le plat de verre, au sortir du grand ouvreau, avant de le mettre dans les arches du four à recuire.

PELOTE; c'est, au front des chevaux, une marque blanche, qu'on nomme aussi *étoile*. Les marchands de chevaux & les maquignons mettent les pelottes au nombre des marques, qui dénotent les bons chevaux.

Digitized by Google

PELOTES. Les fondeurs de petits ouvrages nomment ainſi le cuivre en feuilles, qu'ils ont préparé pour mettre à la fonte. La préparation de ces *pelotes* eſt l'ouvrage des apprentifs. . . . Les paumiers appellent *pelotes* ou *pelotons* les balles à jouer à la paume, avant qu'elles aient été couvertes de drap. L'inſtrument avec lequel on fait ces *pelotes*, eſt un billot, qu'on nomme autrement *une chevre*. Les paumiers prennent, dans leurs ſtatuts, la qualité de maîtres paumiers-raquetiers, faiſeurs de *pelotes*. . . . Dans le commerce des ſoies, on nomme *pelotes*, les ſoies greges & non ouvrées, qui viennent ordinairement de Meſſine & d'Italie, & qui ſont roulées en groſſes *pelotes*. . . . Les chandeliers appellent *pelotes de coton*, les écheveaux qu'ils ont dévidés pour faire la méche de leurs chandelles.

PELOTON, eſt le diminutif d'une *pelote*.

PELUCHE, nom de pluſieurs étoffes, qui ſe fabriquent les unes & les autres, comme les velours & les pannes, mais dont le poil eſt beaucoup plus long. Les unes ſont fabriquées ſur une chaîne de fil & un poil de chevre, & tramées de laine: il s'en fabrique quantité de cette qualité dans la Picardie; les autres ſont toutes de ſoie. Il y a des eſpéces de *peluches*, dont un des côtés eſt en velours, & l'autre en *peluche*.

PELUCHE, chez les fleuriſtes, eſt une anémone, dont les feuilles reſſemblent à une *peluche*.

PELURE, eſt la peau ou enveloppe d'un fruit, ou d'un arbre, lorſqu'on l'a enlevée. Quand la *pelure* eſt fort groſſe, on l'appelle *écorce*, comme celles des citrons, des oranges & des melons. Quand elle eſt fort déliée, on l'appelle *peau*, comme aux ceriſes, raiſins, &c.

PENAL, meſure pour les grains, dont on ſe ſert en pluſieurs endroits, & ſur-tout dans la Franche-Comté, & qui varie ſuivant les lieux où elle eſt uſitée. L'ordinaire eſt à-peu-près ſemblable au boiſſeau de Paris. A Gray, les huit *penaux* ſont de quinze boiſſeaux.

PENDAR, poire d'automne, ſemblable à la caſſolette, dit *la Quintinie*.

PENDULE, petite horloge de chambre, dont il y a pluſieurs ſortes. Voyez *Horloge*.

PENIN. Voyez *Penning*.

PENISTON, eſpéce de molleton, qui ſe fabrique en Angleterre.

PENNAGE, s'entend, *en fauconnerie*, de tout ce qui couvre le corps de l'oiſeau de proie. On dit, *pennage* blond cendré, moucheté, &c.

PENNES, ſe dit des longues plumes des ailes. Quand les *pennes* croiſſent, c'eſt une marque de la beauté de l'oiſeau. Toutes les *pennes* des ailes, en fauconnerie, ont leurs noms; *une*, *deux*, *trois*, *quatre* & *cinq*. Celles de la queue ſont au nombre de douze. Lorſque les *pennes* d'un oiſeau de fauconnerie ſe tordent, on les dreſſe, en les mouillant dans l'eau chaude, c'eſt-à-dire, un peu plus que tiéde: lorſqu'elles ſont un peu pliées & torſes, on les accommode avec les côtes, ou troncs de chou, qu'on fait chauffer entre deux braiſes; puis on les fend de long avec un couteau, & on étend la *penne* dedans; & ainſi la chaleur remet auſſi tôt la *penne* en ſon premier état: ſi la *penne* eſt à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de deſſus, il faut prendre une aiguille fine, enfilée de ſoie, fort déliée; puis on fait entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux piéces de la *penne*, enſorte qu'elle ſe fourre toute de-

Digitized by Google

dans, non du côté de la pointe, mais du bout de derriere, en l'y pouſſant avec un dé, puis étant toute entrée, il faut dreſſer ces deux piéces de la *penne rompue* : après quoi, tirant le fil, il faut reculer la moitié de l'aiguille par la pointe, laquelle ſort, par ce moyen, de la premiere piéce, dans laquelle on l'avoit toute fourrée ; & ainſi elle aura chevillé la *penne* autant d'une part que de l'autre : ce qu'ayant fait, il faut couper ce fil, qui ne ſervoit qu'à faire reculer l'aiguille, & la mettre en ſon lieu ; & par ce moyen, la *penne* ſera raccommodée.

PENNING, monnoie de compte, la plus petite de toutes celles de Hollande.

PENNY, nom qu'on donne, en Angleterre, au denier ſterling. C'eſt auſſi une petite monnoie d'argent, & la plus petite de celles qui ſe frappent, de ce métal, en Angleterre : elle vaut ſix *pennys*, ou deniers ſterlings.

PENSE'E ; *couleur de penſée* ; eſt une eſpéce de violet, tirant ſur pourpre.

PENSE'E ou *Belle penſée* ; tulipe de couleur de *penſée*, avec du blanc de lait.

PENSE'E, eſpéce de violette, qui a les tiges menues, triangulaires, rempantes, rameuſes. Ses feuilles ſont tantôt rondes, comme celles du lierre terreſtre, tantôt oblongues, dentelées à l'entour ; il ſort des aiſſelles des feuilles de longs pédicules, qui ſoutiennent de belles fleurs, compoſées de cinq feuilles, mêlées de trois couleurs différentes, bleues, purpurines, ou blanches & jaunes, ſans odeur. Il leur ſuccede des coques, qui contiennent des ſemences menues & luiſantes. Sa racine eſt déliée & fibreuſe. Les *fleurs de la penſée* ſont bonnes pour l'épilepſie & pour les maladies du poumon. Les Anglois appellent cette plante *Panſy*. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les jardins. Elle fleurit en Avril, & dure tout l'été.

PEO, nom que les Portugais donnent à quelque eſpéce que ce ſoit de marchandiſe, qui eſt de la moindre qualité & de la moindre valeur.

PEPIE, maladie d'oiſeaux ; petite pellicule blanche, qui leur vient à la langue, pour avoir eu ſoif. Pour guérir l'oiſeau de la *pépie*, poule ou autre, on l'abat, on lui ouvre le bec, & avec une aiguille bien pointue, on ôte cette pellicule ; on leur lave enſuite la langue avec du vinaigre chaud, ou avec de la ſalive ſeule, ou du ſel broyé. Pour prévenir ce mal, il ne faut point laiſſer manquer d'eau à la volaille. La *pépie* lui vient plus volontiers depuis le mois de Juillet juſqu'aux vendanges, à cauſe des grandes chaleurs, qui ſe font ordinairement ſentir en ce tems ; & comme cette maladie ne vient aux poules, & aux autres oiſeaux de baſſe-cour, que par une chaleur qui leur vient des entrailles, on leur donne après à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper la ſemence de melon, ou de concombre, ou de jus de poirée. Les oiſeaux, qu'on éleve en cage, ſont auſſi ſujets à avoir la *pépie* ; pour lors il il faut les traiter de même que la volaille. On guérit les oiſeaux de fauconnerie, en leur lavant la langue avec de l'huile roſat. Deux heures après, on les paît par morceaux trempés dans de l'eau tiéde, & on y met du jus de mûres rouges.

PEPIN, ſorte de ſemence, dont l'enveloppe n'eſt pas oſſeuſe, mais plutôt cartilagineuſe, & ſemblable à un petit cuir. On diſtingue les fruits en fruits à noyau & en fruits

Digitized by Google

à *pepin*. Les fruits à *pepin*, ſont les pommes, poires, coings, &c. Le raiſin, les groſeilles ont auſſi des *pepins* faits d'une autre ſorte.

PEPINIERE, lieu ou on éleve des plants de petits ſauvageons, qui proviennent, ſoit de pepins de pommes, de poires, &c. ſoit de noyaux de prunes, d'amandes d'abricots, de pêches, de ceriſes & autres, deſtinés à être greffés, & enſuite levés de terre au beſoin. Il y a auſſi des *pépinieres* d'arbres ſauvages, comme d'ormes, de tilleuls, de charmilles, d'érables, marronniers d'Inde. Ces arbres viennent de ſemences, & on les tranſporte en *pépinieres*. Les autres *pépinieres* ſe font d'arbriſſeaux & d'arbuſtes, tels que ſont les lys, les diverſes ſortes de lauriers, les jaſmins, les chèvrefeuilles, les bois qui ſervent à orner les parterres. Enfin l'on donne le nom de *pépiniere* à une eſpéce de terre où l'on plante des choux avant l'hiver. Une *pépiniere* eſt une choſe néceſſaire dans un jardin de vaſte étendue. Le plus grand ſecours qu'on tire d'une *pépiniere*, c'eſt lorſque quelque arbre meurt dans un fruitier. On le peut trouver chez ſoi, & le choiſir à propos dans ſa *pépiniere*, pour remplir une place vuide, ſoit d'un eſpalier, ou d'un buiſſon.

Il faut que la terre, où l'on fait une *pépiniere*, ſoit bonne, bien fouillée & bien amendée. Sans ces circonſtances, les plants qu'on y met ne font que languir. Une *pépiniere* ne doit pas être à l'ombre: il lui faut un grand air, autrement elle ne produit rien qui vaille. Dans les *pépinieres* à ſemences, qui ſont celles où l'on ſeme les pépins de poires, de pommes & autres fruits, on ſeme à plein champ, ou en rayons, ſur planches bien labourées. C'eſt ordinairement en automne ou au printems que ce travail ſe fait. Il y en a qui, dans le premier cas, couvrent ces pepins de grande paille ou de fumier, pendant l'hiver, pour les faire germer plutôt, & empêcher que le trop grand froid n'en faſſe périr une partie. Si les *pepins* levent trop dru, il faut les éclaircir, afin que ce qui reſte, prenne un bel accroiſſement, & les laiſſer tout au plus éloignés l'un de l'autre d'environ trois pouces. Ces jeunes ſauvageons veulent être ſarclés, & arroſés dans les grandes chaleurs. Ils en croiſſent bien plus beaux, que lorſqu'on les abandonne en partie aux ſeuls ſoins de la nature.

Les *pépinieres* de noyaux, c'eſt-à-dire, de pêches, d'amandes & autres fruits, ſe plantent en automne, & ſe cultivent pendant toute l'année, de même que les précédentes. On plante les noyaux le long des murs pour les y greffer; ou, pour le mieux, on les plante en pots, ou en mannequins. On les laiſſe ainſi paſſer l'hiver dans un endroit exempt de la gelée, pour après, au mois de Mars, les mettre en place. Les productions de l'année en deviennent plus belles, & plus en état de recevoir l'écuſſon; car c'eſt dans cette même année qu'il faut que ce travail ſe faſſe. On peut encore planter des noyaux en pleines terres, ſur planches bien labourées & bien amendées. Les pêchers & les abricotiers de noyaux, n'apportent point de beaux fruits: il faut plutôt les greffer. Pour les pruniers, ils ne dégénerent point; mais ils ſont long-tems à donner du fruit. La greffe eſt toujours le ſecours le plus prompt.

Les *pépinieres* de plants enracinés comprennent tous les plants qu'on arrache avec leurs racines, pour être tranſplantés. Tels ſont les ſauvageons de pepins, appellés

Digitized by Google

francs, les coignaſſiers pris ſur ſouche, les ſauvageons de bois & les plants de noyau, qu'on arrache du lieu où on les avoit ſemés, pour être mis ailleurs. Tous ces plants enracinés ſe plantent depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques. Pour les coignaſſiers, le meilleur eſt l'eſpéce à larges feuilles, parce que l'autre, qui les a plus petites, n'eſt propre que pour greffer des pommiers. Le plant enraciné de coignaſſier, ſe tire de ſouche, ou de *mere coignaſſe*, ainſi appellée par les jardiniers. Ce n'eſt autre choſe qu'un tronc d'un gros coignaſſier, qu'on coupe à raſe de terre, au printems, ou en automne, & ſur lequel on laiſſe pouſſer de petites branches, qu'on butte de terre l'année ſuivante, au même tems, juſqu'à trois doigts, ou un demi-pied au plus même de la ſommité de ſes branches, qui, pendant tout l'été, s'enracinent, & qu'on leve au mois d'Octobre ſuivant. Les *coignaſſiers* s'enracinent encore de boutures. Pour cela on en prend les branches unies, des plus droites & des mieux nourries: on les plante en rigoles, ſi l'on veut, larges d'un fer de beche, & creuſes d'autant; on y couche les boutures, n'en laiſſant au-deſſus de terre que trois ou quatre doigts. On les couvre de terre, qu'on foule du pied, puis on les laiſſe agir; ou bien on ſe contente de ficher ces boutures en terre, un bon demi-pied de longueur.

On plante auſſi les *ſauvageons*, élevés de pepins, depuis la fin d'Octobre juſqu'en Mars, ainſi que les plants venus de noyau, & avec la même précaution, ſoit à l'égard de la terre, que des autres ſoins qu'ils exigent pour devenir beaux. On ſe ſert auſſi fort heureuſement de *ſauvageons* de bois, pour greffer des arbres à plein vent: c'eſt pourquoi une *pépiniere* en doit être garnie, & il faut qu'ils ſoient d'une belle venue, d'une écorce bien unie, d'une tige ſans nœuds, & qu'ils ſoient bien enracinés. Après cela, il n'y a qu'à les bien cultiver. On les plante à deux pieds l'un de l'autre. Il y a des greffes particulieres qui conviennent mieux à chaque eſpéce d'arbres, que d'autres. Les *ſauvageons de pepins*, autrement dits *francs*, s'écuſſonnent, pour en faire des arbres nains. Les arbres à hautes tiges ſe greffent en fente, quand ils ſont ſuffiſamment gros. Les ſauvageons de bois ſe greffent en fente, ainſi que les francs pommiers. Il n'y a que les pommiers de paradis qu'on écuſſonne. Les *coignaſſiers* veulent auſſi être écuſſonnés; c'eſt la ſeule greffe qu'ils reçoivent. Les francs pruniers s'accommodent de l'écuſſon, quand c'eſt pour arbres nains, & de la fente pour arbres de tiges. On écuſſonne les amandiers pour avoir des pêches & des abricots.

Quand les *pépinieres* ſont ainſi garnies de plants, il faut les entretenir de labours; c'eſt ce qui fait les beaux arbres, avec les autres ſoins qu'on y donne. Les arbres qu'on a greffés en *pépinieres*, doivent reſter trois ans, avant que de les tranſplanter ailleurs.

Les *pépinieres* d'arbres ſauvages, comme d'ormes, de tilleuls ordinaires & de Hollande, de marronniers d'Inde, de charmilles & d'érables, ſont pour faire des paliſſades; & ces arbres viennent de ſemences, puis ſe tranſplantent en *pépinieres*. Il y a auſſi les *pépinieres* d'arbriſſeaux & d'arbuſtes, qui viennent de ſemence. Les arbres des *pépinieres domeſtiques* réuſſiſſent bien mieux, que ceux que l'on prend hors de chez ſoi, parce qu'étant replantés preſqu'auſſi-tôt après qu'on les a arrachés, & ſe trouvant en même terre & en même

Digitized by Google

air, ils reprennent facilement ; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toujours par le tranſport ; leurs racines ſe meurtriſſent & ſe gâtent ; la gelée les altere ; ils reprennent avec plus de peine ; il en meurt un grand nombre ; & en même tems, on ne peut faire de grands plants, qu'avec beaucoup de dépenſe, ſi l'on n'éleve pas chez ſoi des *pépinieres* abondantes. Choiſir de bons plants, les planter dans une bonne terre, & les bien labourer, voilà trois choſes abſolument néceſſaires pour faire une bonne *pépiniere* ; & ſi une *pépiniere*, bien cultivée, ne profite point, on doit, au mois de Novembre de la troiſieme année, la fumer, & répandre par-tout également, & à champ couvert, de bon fumier gras, & à demi-pourri, de quatre doigts d'épaiſſeur, & le labourer auſſi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fume ainſi les *pépinieres* au mois de Novembre, il n'eſt pas néceſſaire de les labourer, ni de déchauſſer le plant au mois d'Octobre.

PEPITAS. Les Eſpagnols donnent ce nom à des morceaux d'or pur, qu'on trouve dans quelques mines du Chili & du Pérou. Il s'en trouve de quatre, de huit & de dix marcs peſans. Il s'en eſt même trouvé de ſoixante-quatre marcs.

PARCALES-MORIS, toiles de coton blanches, dont la plus grande partie vient de Pondichery. Elles ont ſept aunes & un quart de long, ſur une aune & un huit de large.

PERCE-FEUILLE, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, grêle, ronde, liſſe, nouée. Ses feuilles ſont ſimples, rangées alternativement le long de la tige, un peu longues, étroites & nerveuſes : celles d'en-bas ſont quelquefois ovales, & beaucoup plus longues que les autres. Ses fleurs ſont en paraſol, de couleur jaune : chacune d'elles eſt compoſée de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſes ; lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit compoſé de deux graines oblongues, arrondies ſur le dos, cannelées. La racine eſt petite, ridée, verdâtre, d'un goût âcre, de même que la ſemence. Cette plante croît dans les bleds & dans les prairies : elle fleurit en Juin, & eſt très-commune dans le Languedoc, & proche d'Arles en Provence. Sa décoction, bue dans du vin, eſt bonne pour les ruptures & les deſcentes de boyaux. On en fait des emplâtres pour les écrouelles.

PERCE-NEIGE, ſorte de plante, dont il y a pluſieurs eſpéces. La racine eſt bulbeuſe, compoſée de pluſieurs tuniques blanches, & garnie au-deſſous de fibres blanchâtres. *Bradeley* dit que le *perce-neige*, quoique fleur commune, ne doit pas manquer dans un parterre. Elle va de pair avec le ſafran, tant par ſa hauteur, que par la ſaiſon de ſa fleur. Leur culture eſt la même. Le *perce-neige* ordinaire pouſſe trois, quatre à cinq feuilles, ſemblables à celles du poireau, vertes, liſſes & luiſantes. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied, qui porte ordinairement une ſeule fleur, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur eſt à ſix feuilles diſpoſées en cloches, penchées, de couleur blanche, ayant une tache verdâtre par dehors, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit relevé de trois coins, diviſé intérieurement en trois loges remplies de ſemences preſque rondes, dures & jaunâtres.

PERCE-OREILLE ; c'eſt un petit inſecte rond, uni, long & poli, qui

Digitized by Google

qui a deux petites cornes à la tête, six pieds & une queue fourchue. Il y en a de plusieurs sortes, qui ne sont différens que par la tête. Les communs sont de couleur de châtaigne. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs, comme œillets & autres. Pour les prendre, on fiche des échalas, ou petites baguettes aux pieds des fleurs, ou le long des buissons & contre-espaliers. On met à leurs extrémités des ongles de bœuf, de mouton ou de porc. Les *perce-oreilles* ne manquent point de s'y retirer pendant la nuit; & en y allant dès le matin visiter ces ongles, avec un chaudron, ou quelqu'autre vaisseau semblable, en levant promptement ces ongles, & en les frappant contre les bords, on fait tomber les *perce-oreilles* dans le chaudron, ou bien on les écrase aussi-tôt.

PERCE-PIERRE, plante, aussi connue sous les noms de *passe-pierre*, de *bacille*, de *criste-marine*, de *fenouil-marin*, ou d'*herbe S. Pierre*. Il y a la grande & la petite espéce, suivant l'auteur de l'*Ecole du potager*, & trois, suivant *Chomel*. La premiere, qui est la grande espéce, a quantité de petites branches menues, qui ont de petites feuilles étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par intervalles égaux. Sa racine est grosse, longue, ligneuse, blanchâtre, & garnie de quelques fibres. Ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales, blanches, disposées en roses. Quand la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines, qui sont jointes deux à deux, plattes, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre. Cette plante est si semblable au thym, qu'on ne la distingue qu'au goût. Elle vient dans les lieux arides & perreux, aux bords de la mer, & dans les rochers, qu'elle semble percer.... La seconde espéce est branchue, & ses branches sont écartées à la cime, & entremêlées par le bas, menues comme celles du serpolet, divisées par nœuds. Les feuilles, qui sortent deux à deux de ces nœuds, sont assez longuettes & étroites. A chaque extrémité des branches, il y a une petite fleur longuette, semblable aux œillets, découpée par les bords. On en voit beaucoup en Angleterre, en France & en Italie. Elle fleurit en Juin & en Juillet. La troisieme espéce pousse une tige semblable à celle du fenouil, un peu plus longue, petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine semblable à celle du persil commun, plus longue, & odorante. Ses feuilles sont menues comme des cheveux, approchent de celles du fenouil, sont plus longues, plus minces & plus rares. Sa tige est blanchâtre, & a le goût de la pastenade. Elle croît, comme les autres, dans les lieux secs, maigres & pierreux..... La *perce-pierre*, sur-tout la seconde espéce, se cultive dans les jardins & exige des soins. On la fait confire dans le vinaigre, & elle se mange en salade d'hiver avec les anchois, la betterave, les câpres & les cornichons. Ces trois espéces sont recherchées en médecine, pour la gravelle, & pour atténuer la pierre des reins & de la vessie.

La *perce-pierre* se multiplie de graine. On la seme sur couche au mois de Mars, ou dans des pots remplis de terreau qu'on expose au l'ardeur du soleil. Quand elle a une certaine force, on la transplante aux pieds des murs du levant ou du midi. Elle est délicate dans notre climat. Le grand air & le froid lui sont pernicieux; ainsi il faut la cou-

Digitized by Google

vrir de quelques feuillages pendant les gelées. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été, quand on en veut faire usage.

PERCER DES COUCHES; c'est, *en jardinage*, faire des trous sur une couche; ce qui se pratique, lorsqu'on seme des raves.

PERCER, *en terme de vénerie*; c'est lorsqu'une bête tire de long, & s'en va sans s'arrêter, étant chassée; c'est aussi quand le piqueur *perce* dans le fort. On dit, *Le cerf a percé dans le bois: il faut percer* dans le fort si on veut détourner le chevreuil.

PERCER L'AIGUILLE; c'est en former le trou, par le moyen d'un petit poinçon d'acier bien trempé, que l'on frappe avec un marteau sur l'enclume, de chaque côté du plat de la tête de l'aiguille..... *Percer une étoffe*, se dit, dans les manufactures de laine, des étoffes qui, à force d'être foulées, deviennent trop étroites, & perdent de la largeur ordonnée par les réglemens.

PERCHE; c'est un morceau de bois long, en forme de grosse gaule, qui a un bout beaucoup plus menu que l'autre. Les *perches* sont ordinairement de bois de châtaignier, ou de bois d'aulne. Elles servent à faire des espaliers des treilles, &c. On les vend à la botte: chaque botte est composée d'un certain nombre, suivant qu'elles sont plus ou moins grosses.... *Perche* se dit aussi de certains longs bâtons, placés en l'air, pour y poser les choses qu'on veut faire sécher; telles sont les *perches* des teinturiers & des blanchisseuses. Les statuts des uns & des autres réglent la hauteur à laquelle leurs *perches* doivent être placées, lorsqu'elles sont sur la rue... Les tapissiers de haute-lisse appellent *perche* un morceau de bois rond, fait au tour, de trois pouces de diametre, & de toute la longueur du métier. Cette *perche* pose des deux bouts sur les fiches & crochets de fer, nommés *hardilliers*; elle sert à ouvrir & croiser la chaîne de l'ouvrage, par le moyen des lisses qui y sont enfilées..... *Perche*, dans les manufactures, est un certain morceau de bois de la grosseur du bras, long d'environ quinze pieds, pendu en l'air par les deux bouts, sur lequel les empleigneurs ou laineurs étendent l'étoffe pour la lainer ou tirer à poil.... Les tourneurs nomment aussi une *perche* un morceau de bois faisant ressort, qu'ils attachent au plancher, & d'où pend la corde qui donne le mouvement sphérique à leurs ouvrages.... *Mettre en perche une vigne*, c'est attacher de travers des *perches* aux échalas qui sont plantés aux pieds des seps; cela se pratique dans l'Auxerrois.

PERCHE, sorte de grande mesure qui sert à l'arpentage. La *perche* est uniforme dans tout le royaume; elle doit contenir vingt-deux pieds de douze pouces chacun, & le pouce doit être de douze lignes. Les cent *perches* quarrées font un arpent.

PERCHE, poisson d'eau douce, de couleur différente sous le ventre, & qui a presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques bandes noirâtres qui lui descendent du dos. Ce poisson se nourrit dans les rivieres, & a le trait de l'aileron fort vîte. On tient que les *perches* jettent en hiver, par la bouche, une petite rosée rougeâtre, qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les pêcheurs, qui les remarquent aisément, les prennent au filet. Il y en a qui pêchent les *perches* à l'amorce, composée de foie de chevre. Pour apprêter la *perche*, en cuisine, on la vuide, on

Digitized by Google

ôte les ouïes. On la fait cuire dans un court bouillon avec du vin blanc. Quand elle eſt cuite, on l'épluche de ſes écailles, on la dreſſe ſur le plat qu'on veut ſervir, pour mettre deſſus une ſauſſe, comme on le jugera à propos, ou quelque ragoût maigre. Si on la ſert en gras, ce ſera la ſauſſe, ou le ragoût, qui en fera la différence.

PERCHER, ne ſe dit proprement que des oiſeaux domeſtiques, comme poules, coqs d'Inde, &c. Les coqs d'Inde & les poules *perchent* toutes les nuits. Il ſe dit auſſi, par extenſion, des autres oiſeaux, comme des *corneilles*.

PERCHES: ce ſont les deux groſſes tiges du bois ou de la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou du bouc ſauvage, où ſont attachés les andouillers.

PERCHIS, *en terme de jardinier*, eſt une clôture qui ſe fait avec des *perches*, les unes miſes & fichées d'un pied avant en terre, & épaiſſes d'environ huit à neuf pouces, les autres miſes en travers à la même diſtance, enſorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ni les hommes, ni les gros animaux, puiſſent entrer dans un endroit ainſi environné de *perches*.

PERCHOIR, eſt l'endroit où ſe perchent les oiſeaux de proie.

PERCIERE; c'eſt le nom d'un droit qui ſe perçoit ſur la récolte des fruits produits par les héritages, & qui tient une ſorte de milieu entre la dixme & le champart. Ce droit eſt principalement connu en Auvergne.

PERÇOIR & PERÇOIRE, inſtrument avec quoi on perce. Les ouvriers en fer diſent plus ordinairement *poinçon*, ou *mandrin*; c'eſt un inſtrument de fer pointu & acéré, avec lequel ils percent le fer ou à chaud ou à froid..... Les ſerruriers, taillandiers, maréchaux, & autres ouvriers qui travaillent les métaux, appellent *perçoire* un morceau de fer rond & troué, ou une eſpéce de groſſe virole, percée à jour, ſur laquelle on appuie une piéce de métal pour y faire un trou avec le poinçon ou le mandrin. Les ſerruriers ont des *perçoires* d'enclumes, & d'autres d'établi. Il y en a de rondes, de quarrées, de plattes, de barlongues, d'ovales, &c. ſuivant la figure du trou qu'on veut percer.

PERDRE & PERDU. *Perdre*, c'eſt, dans le commerce, ſouffrir quelque dommage. Un marchand doit ſçavoir *gagner* & *perdre*.... *Perdu*, faire flotter du bois à *bois perdu*, en terme de marchandiſe de bois, c'eſt le jetter dans de petites rivieres qui ne peuvent porter bateau, pour le raſſembler à leurs embouchures & en former des trains.

PERDRIGON, eſpéce de prune; il y a le blanc, le violet, le petit & le tardif. Les *perdrigons* ſont celles de toutes les prunes, où les vers ſe mettent le moins. Les *perdrigons* ſont bons à faire des compôtes.

PERDRIX, oiſeau très-connu, dont il y a deux eſpéces, les griſes & les rouges; la premiere eſpéce eſt la plus commune; la ſeconde eſt la plus groſſe, a les pieds rouges, & quelques plumes autour du col. Il n'y a guères de contrées où l'on ne voie de *perdrix*; elles ſont plus groſſes dans des pays, que dans d'autres. Ces oiſeaux ont leurs ruſes particulieres, & ſçavent fort bien dans le tems que le chaſſeur y penſe le moins, ſe dérober à ſa vue. Ils volent bas. Leur vol eſt de peu de durée, auſſi ſont-ils plus habiles à la courſe qu'au vol. Les *perdrix* ſont d'un tempérament fort amoureux. Elles ſe plaiſent dans les campagnes & les lieux remplis de buiſſons. Elles vivent ordinairement de grain, &

Digitized by Google

d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant. La chaſſe en eſt agréable & avantageuſe. On les prend au traîneau, à l'appât, au collet, au trébuchet, au leurre, avec le chien couchant & le fuſil, ou avec un filet que deux hommes portent. Cette chaſſe ſe fait de même que celle des cailles, excepté qu'on va chercher les *perdrix* dans les champs emblavés, ou dans les chaumes. Les *perdrix* ſont encore une proie pour les *faucons*. Ce plaiſir eſt pour les grands. Voyez *Vol des champs*. On les prend auſſi à la tonnelle & à la chanterelle. Les *perdrix rouges* ont quelque choſe, dans leur chant, de différent de celui des *griſes*. Auſſi l'appeau, qui ſert pour celles-ci, ne peut être utile pour celles-là. Les premieres n'aiment point à courir dans les endroits mal unis, mais le plus ſouvent dans les chemins; ce qui eſt cauſe qu'elles ſe retirent dans les bois, dans les vignes, ou dans quelques bruyeres. Les autres ſe jettent rarement dans les chemins, elles traverſent les ſillons & les chaumes. Les *perdreaux gris* ſe connoiſſent d'avec les *perdrix*, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pattes noires; pour la bonté, il faut diſtinguer la fraîcheur & le fumet. Les *perdreaux rouges* ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aile; il faut qu'elle ſoit pointue, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Il y a encore la *perdrix blanche* qui a les pieds velus, & reſſemblans à ceux du liévre. Elle eſt de deux eſpéces; l'une, de la grandeur d'un pigeon, eſt couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui ſont marquées de quelques taches noires: ſon bec & ſes pieds ſont noirâtres; l'autre eſt faite comme une caille, mais plus groſſe, couverte de plumes, les unes blanches, les autres d'un jaune ſafran: l'une & l'autre eſpéce habitent ſur les Alpes & les Pyrénées. Elles ſe plaiſent dans la neige; elles contiennent, dit *Lemery*, beaucoup de ſel volatil & d'huile. Elles ſont excellentes à manger, reſtaurantes & fortifiantes.

La *perdrix rouge* & la *perdrix griſe* ont les même vertus. Cependant on fait plus de cas de la *rouge*, peut-être à cauſe de ſa rareté; mais on lui trouve plus de fumet: l'une & l'autre eſpéce ont une chair ferme & peu remplie d'humidités viſqueuſes & étrangeres; c'eſt pour cela qu'elle eſt d'un goût fort agréable, qu'elle eſt ſalutaire dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, reſtaure, nourrit beaucoup, & eſt très-convenable aux perſonnes convaleſcentes, non ſeulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, propres à s'attacher aux parties ſolides, & à les rétablir. Il faut choiſir les *perdrix* jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la *perdrix* eſt vieille, ſa chair eſt dure & coriace, difficile à digérer, & peu agréable au goût. Les *perdrix* conviennent, dans les tems froids, à toute ſorte d'âge & de tempérament, mais particuliérement aux perſonnes convaleſcentes, & à celles qui ſont d'un tempérament froid & phlegmatique. On ne doit pas manger la *perdrix*, auſſi-tôt qu'elle a été tuée. Il faut la laiſſer repoſer quelques jours à l'air. La chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y eſt excitée. Les *perdreaux* ſe ſervent pour rôts, & on les fait cuire de belle couleur. Si on veut les ſervir pour entrée, on les flambe vuides, & on fait une petite farce de leur foie, avec du lard rapé, un

Digitized by Google

peu de sel, persil, ciboules hachées. On met cette farce dans le corps, on les coud pour que rien ne sorte, on leur trousse les pattes sur l'estomac, on les fait refaire sur le feu, dans une casserolle, avec un peu de beurre; & on les fait cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, on les sert avec telle sausse & ragoût qu'on juge à propos. On met aussi les *perdrix* sur le gril en papillotte. Les *vieilles perdrix* se font toujours cuire à la braise. Quand elles sont cuites, on les met en terrine avec un coulis de lentille & de petit lard. On ne fait point blanchir ces *perdrix*. On les sert aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truses & de montans de cardons d'Espagne. Elles se servent aussi en pâté chaud & froid, & cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un porage.

PERELLE, plante du genre des *lichen*, qui croît en forme de croûte sur de grosses pierres ou rochers, dans les pays méridionaux. On en trouve quantité en Auvergne, on s'en sert dans la composition de l'orseille.

PERFOLIATA, espéce de *percefeuille* qui pousse une seule tige, à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, grêle, ronde, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement, presque rondes, lisses, de couleur de verd de mer, au travers desquelles la tige & les branches passent. Ses fleurs naissent au sommet des branches; elles sont en parasol, petites, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en roses; cette fleur est suivie d'un fruit composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos, cannellées, noirâtres. La racine est blanche, simple, ligneuse. Les feuilles, appliquées extérieurement, sont propres pour les plaies, pour les fractures, & pour les hernies.

PERGOLESE, sorte de raisin, ainsi nommé, apparemment parce qu'il a été apporté de *Pergola*. Par le moyen des murs bien opposés, on procure autant de chaleur qu'il en faut aux *passe-musqués* & aux *pergolèses*, dit *La Quintinie*.

PERGOUTE, sorte de fleur blanche, qui ressemble, en quelque chose, à la Marguerite.

PERIANDRE. *Morin* donne ce nom à une tulipe panachée d'un rouge-brun avec du jaune doré. C'est un très-beau paltot.

PERIDOT, pierre précieuse, du genre de l'émeraude, assez gros, & très-net.

PERIER, ou PERIERRE; c'est, chez les fondeurs de gros ouvrages de fonte, comme statues, cloches, canons, &c. un morceau de fer, ou espéce de pince emmanchée dans du bois, dont ils se servent pour déboucher l'ouverture du fourneau d'où doit couler le métal fondu.

PERIGUEUX, espéce de pierre dure, pesante, & noire comme du charbon de terre, difficile à pulvériser; elle se trouve dans de certaines mines de Dauphiné & d'Angleterre, d'où elle vient en morceaux de différentes grosseurs. Elle se vend aux émailleurs & aux potiers de terre.

PERLES, petites pierres, rondes ou barroques, ou ovales, ou formées en poires, compactes, dures, polies, blanches, de diverses grosseurs, lesquelles se forment dans la chair de certaines huitres, dont les écailles sont beaucoup plus grandes que celles des ordinaires. Il se pêche des perles dans les mers des Indes orientales, dans celles de l'Amérique, & en quelques endroits de l'Europe. Il y a quatre pêcheries de *perles* en orient. La premiere est autour de l'isle de Bahren, dans le golfe Persique; la seconde

Digitized by Google

eſt vis-à-vis de Bahren, ſur la côte de l'Arabie heureuſe ; la troiſieme eſt à l'iſle de Ceylan, dans la mer qui bat un gros bourg, appellé *Manur* ; la quatrieme eſt ſur la côte du Japon : on y pêche rarement, les Japonois ne ſe ſouciant pas de joyaux. Il y a cinq pêcheries de *perles* en Occident, qui ſont toutes dans le grand Golfe du Mexique, le long de la côte de la nouvelle Eſpagne. La premiere eſt le long de l'iſle de Cubagna, à cent ſoixante lieues de Saint-Domingue ; la ſeconde eſt à l'iſle de la Marguerite, appellée l'*iſle des Perles*, à une lieue de Cubagna ; la troiſieme eſt à Comogote, aſſez proche de la terre-ferme ; la quatrieme eſt à Rio, le long de la même côte. On pêche encore des *perles* en Ecoſſe, & dans une des rivieres de Baviere & de Lorraine ; mais elles ſont, la plus grande partie, barroques : elles ne ſont pas comparables en beauté avec celles d'Orient & d'Occident.

Les huitres qui contiennent les *perles* ne ſe trouvent que dans la mer. Des hommes accoutumés, dès leur bas âge, à retenir leur haleine, plongent juſqu'au fond de la mer, & vont chercher ces huitres ſur les rochers où elles ſe trouvent ordinairement attachées. Le commerce des *perles* ſe fait, en France, par les orfévres & les jouailliers ; elles ſe vendent au poids du carat, qui peſe quatre grains. En Aſie, les poids pour peſer les *perles*, ſont différens. Les épiciers font auſſi commerce de *perles* ; mais ce ne ſont que de celles nommées *ſemences de perles*, parce qu'elles ſont les plus petites de toutes ; elles ſont de quelque uſage en médecine..... On appelle *nacre de perle* la coquille de la *mere-perle*. Les *loupes de perles* ſont des excroiſſances qui s'élevent ſur la ſuperficie intérieure des *nacres de perles* que les jouailliers enlevent adroitement, & mettent en œuvre, au lieu de *véritable perles*. On nomme *collier de perles*, pluſieurs *perles* aſſorties & enfilées enſemble.... Les *perles fauſſes* ſont des *perles contrefaites*, dont le fond eſt de cire, & la ſuperficie une eſpéce de colle de poiſſon, fine & brillante.

PERLOIR, petit ciſeau, ou poinçon gravé en creux, avec lequel les fourbiſſeurs, arquebuſiers, éperonniers, & autres ouvriers, qui ornent leur ouvrage de ciſelure, ſe ſervent pour former, d'un ſeul coup de marteau, ces petits ornemens de relief qui ſont faits en forme de perle.

PERLURES, *en terme de vénerie*, ſont les grumeaux qui ſont le long des perles, & des andouillers de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil ; mais ils ne vont pas juſqu'au bout des andouillers.

PERMISSION DE CHASSE. On l'obtient du roi, pour un tems, autant de fois que bon lui ſemblera, & auſſi par lettres-patentes, leſquelles ſeulement s'adreſſent aux maîtres & capitaines des forêts.

PERPETUANNE de laine croiſée, qui vient ordinairement d'Angleterre. Voyez *Sempiterne*.

PERREAU, ſorte de grand chaudron de cuivre étamé, étroit, rond & profond, dont les marchands épiciers-ciriers ſe ſervent pour faire chauffer l'eau dans laquelle ils font amollir la cire qu'ils emploient dans la fabrique des cierges à la main.

PERRE'E, ſorte de meſure de grains, dont on ſe ſert à Vannes & à Auvray en Bretagne ; elle n'eſt pas égale dans ces deux villes. Celle de Vanne eſt plus forte de dix pour cent que celle d'Auvray. Dix *perrées* font le tonneau dans l'une & l'autre ville, avec cette différence

Digitized by Google

que le tonneau d'Auvray eſt égal à celui de Vannes, & que celui de Vannes rend à Nantes dix pour cent de bénéfice, le tonneau de Nantes eſt un peu plus que les trois quarts du muid de Paris.

PERRIERE, carriere d'où l'on tire les pierres. Il ſe dit, principalement en Anjou, des ardoiſieres.... *Perriere* ou *Perrier*, eſt auſſi un inſtrument de fondeur de grands ouvrages.

PERROQUET : nom que l'on donne quelquefois à une plante nommée communément *aloës*

PERRUQUE & PERRUQUIER. Par *perruque* on entend des cheveux treſſés, étagés, friſés, de façon qu'ils imitent la chevelure naturelle. Cette mode n'a été connue, en France, que depuis 1620. On fait des *perruques* de toutes les façons, & des couleurs dont les cheveux ſont ſuſceptibles. Les *perruquiers* font des *perruques*, & en font commerce. Louis XIV, en 1659, créa un corps de deux cents *perruquiers* pour la ville de Paris. Cette création n'ayant pas eu lieu, il s'en fit une ſeconde au mois de Mars 1673. Les ſtatuts de ce corps furent dreſſés au conſeil le 14 Mars 1674, & entégiſtrés au parlement, le 17 Août ſuivant. Le tems d'apprentiſſage eſt de quatre années.

PERS ; c'eſt ce qui eſt de couleur bleue, ou tirant ſur le bleu : on le dit particuliérement du fil à marquer le linge. L'article 55 des ſtatuts & réglemens de 1669 pour les maîtres teinturiers en ſoie, laines & fils, porte que les *fils pers*, appellés vulgairement *fils à marquer*, retors & ſimples, ſeront teints avec inde plate ou indigo.

PERSES ; ce ſont des toiles peintes, très-belles, très-fines, & très-chéres, qui viennent de ce royaume, ou qu'on ſuppoſe en venir ; car ſouvent ce ſont des toiles fabriquées aux Indes, & qu'on fait paſſer pour *perſanes*.

PERSICAIRE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, creuſes & nouées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du pêcher, marquées, quelquefois au milieu, d'une tache noire, & quelquefois ſans tache. Ses fleurs ſont diſpoſées en épi, de couleur ordinairement purpurine, & quelquefois blanche. Chaque fleur eſt à cinq étamines ſoutenues par un calice fendu juſqu'à la baſe, en quatre ou cinq parties. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences ovales, applaties, pointues, noirâtres. Ses racines ſont fibrées. Il y a pluſieurs eſpéces de *perſicaires*, une qui eſt d'un goût âcre & mordicant, on l'appelle autrement *curage* ; l'une & l'autre eſpéce ſont propres pour arrêter la gangrene, pour nettoyer la pourriture & les vers, & pour manger la chair baveuſe des vieux ulceres. Cette plante eſt très-commune dans les prés, dans les marais & au bord des eaux.

PERSIL. L'auteur de l'*Ecole du potager* en admet ſix eſpéces, ſçavoir le *perſil commun*, le *perſil à grandes feuilles*, le *perſil à groſſes racines*, le *perſil de Macédoine*, le *perſil friſé & panaché*. Il y a encore le *perſil de marais* & le *perſil ſauvage*, mais qui ne ſont pas admis dans les jardins.

Le *perſil commun* pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſes comme le pouce, rondes, cannelées, vuides, rameuſes. Ses feuilles qui ſortent de la racine, ſont compoſées d'autres feuilles vertes, découpées, attachées à de longues queues. Ses fleurs naiſſent en paraſol au ſommet des tiges & des branches ; elles ſont à cinq feuilles égales, & diſpoſées en roſe de couleur pâle. Chaque fleur eſt ſuivie d'un

Digitized by Google

fruit composé de deux semences menues, arrondies & cannelées sur le dos. Sa racine est blanche, simple, grosse comme le pouce, & bonne à manger. On en met dans les potages. Cette plante a un goût un peu âcre, & qui n'est pas désagréable. On la cultive dans tous les jardins; elle fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. Quand les gelées sont passées, on seme le gros & le petit *persil*, le panaché & le frisé en terre labourée & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines. Il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche; puis la terre étant rabattue dans les rayons, & le guéret bien redressé, on seme de l'oignon par-dessus, que l'on enterre avec les dents du rateau, en frappant doucement sur la planche. Quand tout est bien redressé, & les sentiers bien nettoyés, on met sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosemens ne l'abattent, ou ne la fassent crevasser. Comme la graine de *persil* est un mois à lever: l'oignon a le loisir de croître & de prendre assez de force pour être replanté. Quand on l'arrache pour replanter, cela sert de labour & de sarclement au *persil*; par ce même moyen, comme il sera déja fort, on peut l'éclaircir pour le mieux faire profiter. On en coupe la feuille, quand on en a besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommage. Les racines restent dans la terre; on n'en prend qu'au besoin, parce qu'elles grossissent toujours, même durant l'hiver. On enleve cependant ce qu'on croit en avoir à faire, de crainte que la terre étant gelée, on n'en puisse point avoir dans la nécessité. Pour la graine, on en laisse monter quelques bouts de planche. On ne l'arrache que quand tout est mûr, & on laisse sécher cette plante comme les autres.

Entre le *persil commun* & le *persil à grandes feuilles*, il n'y a de différence que dans les feuilles qui sont plus grandes dans celui-ci. Il a toutes les vertus & les propriétés du commun, & s'éleve de la même maniere; mais comme il avorte dans le cœur, après qu'il a poussé ses premieres feuilles, les maréchais de Paris ne le cultivent pas.

Le *persil à grosse racine* ne diffère aussi du *persil commun*, que par la côte de ses feuilles, qui est plus grosse, & par sa racine, qui a trois fois plus de grosseur, & par sa graine. Ce *persil* est de deux espéces; l'un est d'un verd naissant, l'autre d'un gros verd. On connoît peu ce *persil* en France, mais les Allemands en font beaucoup de cas; c'est même l'espece à laquelle ils s'attachent. C'est la racine, qui est de la grosseur d'une carotte dont ils font cas, comme donnant un goût parfait au bouillon, & tenant fort bien sa place dans les ragoûts. Ils cultivent davantage celui qui a la feuille d'un verd foncé, parce qu'il résiste mieux aux gelées; l'autre, d'ailleurs, est sujet à jaunir & à périr.

Le *persil de Macédoine* est assez semblable au *persil commun*, mais ses feuilles sont plus amples & plus découpées. Sa semence est beaucoup plus menue, plus oblongue, pointue, plus aromatique. Il croît en Macédoine, d'où on nous apporte la semence; elle est apéritive, & fait uriner: sa culture est la même que celle du cerfeuil; il faut cependant observer que sa graine n'est pas si long-tems à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grés, comme

Digitized by Google

la chicorée. Ce *perſil* eſt une des fournitures de ſalades d'hiver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée ſauvage, c'eſt-à-dire, qu'à la fin de l'automne, on en coupe toutes les feuilles; enſuite on couvre de grand fumier, ou de paillaſſons, la planche où il eſt, enſorte que la gelée ne puiſſe pas y pénétrer; par ce moyen, ce qu'il repouſſe eſt blanc, jaunâtre & tendre. On le ſeme, au printems, aſſez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'été. C'eſt une plante aſſez ruſtique, qui ſe défend fort bien de la ſéchereſſe, ſans demander de grands arroſemens, pour que la graine ſe leve promptement.

Le *perſil friſé* a les feuilles comme ſon nom l'annonce, & reſſemble, en cela, au creſſon friſé. D'ailleurs il a la même tige, la même fleur & la même graine que le *perſil commun*, & ſe cultive de même.

Le *perſil panaché* ne diffère encore du *commun*, que par ſes feuilles jaſpées de veines blanches qui tirent ſur le jaune; c'eſt une plante fort délicate, qui fournit peu: voilà les raiſons qui empêchent qu'on ne la cultive.

Le *perſil de marais* a les feuilles luiſantes, de couleur verte obſcure, fort diviſées & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celles du *perſil commun*. Sa tige eſt haute d'un bon pan; elle ſort de racines minces & ſubtiles, leſquelles pouſſent quelques branches qui portent, à leurs ſommités, des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, quoiqu'ils ſoient ſemblables. Sa racine reſſemble à celle du cumin. Elle eſt longuette, âcre, ſubtile & odorante. Cette plante croît dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Juin, & donne ſa graine en Juillet & Août. Le jus de cette plante purifie & nettoie les ulceres malins, particuliérement de la bouche & du goſier.

Le *perſil ſauvage* pouſſe auſſi une tige de la hauteur d'un pan, ou plus grande. Ses feuilles, proche de la racine, ſont ſemblables à celles de l'ache; & celles de deſſus ſont plus minces, & découpées preſque comme celles du fenouil. Sa tige eſt ſemblable à celle de la paſtenade, à la cime de laquelle, & des branches, il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & preſque ſemblables à celles du daucus, ou carotte ſauvage. Cette plante croît dans les plaines de Toſcane, dans les lieux qui ne ſont pas cultivés. Elle fleurit en Juin. Le *perſil ſauvage* eſt fort cordial; ſon jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foie, la rate & les reins de tout flegme. Sa graine, priſe en breuvage, fortifie la vue.

Le *perſil commun* entre dans tous les ragoûts & toutes les ſauſſes. On doit choiſir les ſommités du *perſil*, avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des ſemences, parce qu'elles ſont alors plus tendres: elles ont plus d'odeur, & ſont moins âcres. Comme les racines ſont employées dans les potages, &c. il faut les choiſir longues, groſſes, blanchâtres, tendres & d'un bon goût. Le *perſil*, ſelon *Lemery*, contient beaucoup de ſel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties, il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la veſſie, leve les obſtructions, chaſſe les vents, eſt vulnéraire & réſolutif; mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la maſſe du ſang, & cauſe des maux de tête. Il convient en tout tems aux vieil-

Digitized by Google

lards & aux perſonnes d'un tempérament flegmatique & mélancolique ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent en uſer fort ſobrement. Si l'on en uſe trop ſouvent, il peut nuire au cerveau, & même cauſer l'épilepſie. Tous les médecins s'accordent ſur ce point. Quand on mange les feuilles de *perſil* crues, elles ont une vertu particuliere contre la mauvaiſe haleine, juſques-là même qu'elles corrigent celles que l'ail a coutume de donner.

PERSIQUE, ſorte de pêche, très-groſſe, moins longue & plus ronde que n'eſt la pêche de Pau. Elle eſt rouge & pointue, & a ordinairement des boſſes. La *perſique* eſt d'un merveilleux rapport, & d'un très-bon goût. Elle mûrit dans le tems que la *Chevreuſe* finit, & un peu devant que l'admirable commence. Les *perſiques* viennent au mois de Septembre.

PERTE, diminution de ſon bien. *Vendre une marchandiſe à perte*, c'eſt la donner à meilleur marché qu'on ne l'a achetée.... *Perte* eſt auſſi une ſorte de toile, ordinairement écrue, qui ſe fabrique dans un village de ce nom, ſitué aux environs de Vitré en Bretagne. Il s'en fait de fortes & de fines. Les unes ſont employées à faire des draps, & les autres à faire des voiles. Les *pertes* ont toutes trois quarts de large, meſure de Paris, & s'achetent ſur le pied de l'aune courante de Bretagne, qui eſt de ſept ſixiemes d'aune de Paris.

PERTUIS, ancien mot, ſynonyme à trou. Les tireurs d'or, & autres ouvriers qui réduiſent les métaux en fil, s'en ſervent pour déſigner les ouvertures des filieres, à travers deſquelles ils font paſſer ſucceſſivement ces métaux..... *Pertuis*, en terme de riviere, eſt une ouverture étroite, pratiquée par des jettées, dont l'ouverture ſe ferme par des barres & des aiguilles. Ces machines étant, pour l'ordinaire, nuiſibles aux voitures par eau, il y a eu pluſieurs ordonnances à ce ſujet, dont la plus étendue eſt celle de Louis XIV, du mois de Décembre 1672.

PERVENCHE, plante qui pouſſe des tiges grêles, longues, s'étendant ſur la terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, mais beaucoup plus petites, pointues, polies, de la conſiſtance & de la couleur de celles du lierre, attachées à des queues courtes, d'un goût aſtringent & un peu amer. Sa fleur eſt un tuyau évaſé en maniere de ſoucoupe, découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche & rarement rouge. Son fruit eſt à deux ſiliques, dans chacune deſquelles ſont contenues des ſemences oblongues, preſque cylindriques, ſillonnées ordinairement d'un côté. Sa racine eſt fibrée. Cette plante eſt vulnéraire, aſtringente, fébrifuge, &c. Il y a une autre eſpéce de *pervenche*, qui diffère de la précédente, en ce qu'elle eſt beaucoup plus grande en toutes ſes parties. La *pervenche* a été ainſi nommée, ſuivant quelques botaniſtes, parce qu'elle tempe à terre, & qu'elle ſe lie à tout ce qui eſt auprès d'elle. Cette plante croît dans un terroir gras. Elle fleurit en Mars & Avril. Elle eſt aſtringente & fort amere. Ses feuilles, en décoction & autrement, arrêtent toutes ſortes de flux, & les crachemens de ſang.

PESANT, mot contraire à *leger*. De tous les métaux, l'or eſt le plus *peſant*. Ainſi *peſant* s'entend de ce qui a un poids certain & réglé.... Les tapiſſiers, couturieres, tailleurs, chaſubliers, appellent *peſant* ou *plomb*, un morceau de

Digitized by Google

plomb couvert d'étoffe, qu'ils mettent sur leur ouvrage pour le tenir. . . . *Pesée*; c'est ce qui se pese en une seule fois. Chaque *pesée* de marchandise doit avoir son trait, c'est-à-dire, être trébuchante, & emporter le poids qui est dans l'autre bassin de la balance. . . . . En Perse, les sacs d'argent se pesent, & ne se comptent point.

PESER; c'est examiner la pesanteur de quelque chose; la confronter avec un poids certain, réglé & connu, tel que peut être la livre, le marc, le cent, le quintal. Pour *peser* les métaux, les drogues, les épiceries, les cotons, les laines, &c. que l'on vend en gros, on se sert de la romaine, ou de grandes balances à plateaux; & pour ces mêmes marchandises, qui se vendent en détail, on se sert aussi de la petite balance, ou du petit peson. . . . . *Peser la pierre*, en terme de carrier, c'est la soulever de dessus le tas, avec la grosse barre, pour la mettre sur les boules.

PESER BEAUCOUP, *en terme de chasse*, c'est quand une bête enfonce beaucoup de ses pieds dans la terre; & l'on juge de-là qu'elle est d'un grand corsage.

PESEURS; ce sont des officiers royaux ou municipaux, chargés, dans les villes policées, de peser & vérifier les marchandises d'un certain poids, moyennant un certain droit. Il y a douze de ces *peseurs*, à Amsterdam; & pour éviter toutes fraudes de leur part, il leur est très-expressément défendu de toucher aux balances en faisant les *pesées*. A Amiens, il y a aussi des *peseurs* de fil de sayette, qui ont chacun un bureau, où ils sont obligés de se tenir exactement, pour y peser les marchandises que les filatiers apportent dans les marchés.

PESO, monnoie d'Espagne. Les dix mille *pesos*, valent douze mille ducats.

PESON A CONTRE-POIDS, espéce de balance qui sert à peser diverses sortes de marchandises. On l'appelle aussi *crochet* ou *balance romaine*. Voyez *Balance*. . . . *Peson à ressort*; c'est une machine industrieuse, dont on se sert pour peser certaines espéces de marchandises, comme le foin, la paille, le fil, la filasse, &c. Ce sont les petits marchands qui vont aux foires, les étapiers-fourriers, vivandiers d'armée, &c. qui se servent plus ordinairement du *peson à ressort*. Il y en a de différentes grandeurs, pour peser depuis une livre jusqu'à cinquante. Ils ne sont pas si justes que les *pesons à contre-poids*, parce que le défaut de justesse provient de ce que le ressort est sujet à se relâcher & à s'affoiblir par son trop grand usage.

PESSA, petite monnoie des Indes, de la valeur de six deniers de France. On la nomme plus ordinairement *pécha*.

PESTE, maladie épidémique, très-maligne & très-contagieuse, le plus souvent mortelle, accompagnée de bubons, de charbons, de parotides, de taches de pourpre, de nausées, de vomissement, &c. qui ne surviennent pas, à la vérité, tous ensemble, mais qui attaquent le malade les uns après les autres. Voyez *le Dictionnaire de santé*.

PETALE. Les botanistes entendent par ce mot les feuilles de la fleur, pour les distinguer des feuilles de la plante. Ces *pétales* sont un composé de parties appellées, dans les plantes, *étamines* & *pistils*, qui servent à leur multiplication; & les feuilles colorées, qui enveloppent ces parties, sont des enveloppes propres à leur conservation. La division la plus générale

Digitized by Google

des fleurs eſt en fleurs ſimples, c'eſt-à-dire, formées par des étamines & des piſtils ſeulement; & en compoſées, c'eſt-à-dire, en fleurs, dont les étamines & les piſtils ſont environnées de *pétales*. Les fleurs compoſées, c'eſt-à-dire, qui ont, pour enveloppes, des *pétales*, ſont ou d'une ou de pluſieurs piéces, ce qui les fait appeller *monopétales*, ou *polypétales*. C'eſt de la configuration réguliere ou irréguliere de ces *pétales*, qu'on tire encore la diviſion de pluſieurs claſſes. Ces claſſes ſont les *monopétales régulieres* & les *monopétales irrégulieres*; les *polypétales régulieres*, & les *polypétales irrégulieres*. Au reſte, par-tout ailleurs qu'en botanique, on dit, *feuilles*, & non point *pétales*. Le calice tient quelquefois lieu de *pétales*.

PETASITE, plante qui croît dans les lieux humides, au bord des rivieres & des lacs. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un demi-pied, creuſes, lanugineuſes, revêtues de quelques feuilles étroites & pointues. Ces tiges portent, en leurs ſommités, des fleurs qui paroiſſent avant les autres feuilles, & qui ſont des bouquets à fleurons, de couleur purpurine, ſemblables à de petits godets, découpés en quatre ou cinq parties, & ſoutenus par un calice cylindrique. Ces fleurs paſſent bientôt, ainſi que les tiges. Elles ſont ſuivies de ſemences garnies d'une aigrette. Il leur ſuccede auſſi des feuilles fort grandes, preſque rondes, dentelées en leurs bords, lanugineuſes & blanchâtres par-deſſous, vertes brunes par-deſſus, attachées par le milieu à une queue longue d'un pied & demi, groſſe & moëlleuſe. Sa racine eſt groſſe, obſcure au dehors, blanche au-dedans, d'un goût amer, d'une odeur forte. Elle eſt apéritive & ſudorifique, propre pour la toux, pour l'aſthme, pour la ſuffocation hyſtérique, & pour les fiévres malignes. Il y a d'autres eſpéces de *pétaſites*.

PETENUCHE ou *Galette de cocol*, eſpéce de bourre de ſoie, inférieure au fleuret. Quand elle eſt filée, teinte, apprêtée, on l'emploie à la fabrique de certaines étoffes communes, comme papeline, padou, galon de livrée, &c.

PETIT-GRIS, fourrure, faite de la peau d'une eſpéce d'écureuil, qui ſe trouve dans les pays froids, & ſur-tout en Sibérie. Le poil de l'échine eſt d'un très-beau gris, celui de la queue & du ventre d'un blanc ſale. Les Turcs conſomment la plus grande partie de ces peaux, portant en hiver leurs veſtes doublées de *petit-gris*, ou de martre. Les Hollandois font le plus grand commerce de *petit-gris*. Nos marchands pelletiers & merciers le tirent d'eux; & ce *petit-gris* eſt employé à faire des manchons, des doublures d'habits, de veſtes, des bordures de manteaux, d'aumuſſes, &c..... *Petit-gris* ſe dit encore d'une ſorte de duvet, qui ſe trouve ſous les aîles de l'autruche. C'eſt le rebut des autres plumes de cet oiſeau. Il a des plumes noires, appellées *petit-noir*, beaucoup plus eſtimées que le *petit gris*.

PETIT-TEINT, nom donné à la communauté de ces teinturiers, qui n'emploient que des drogues communes dans leurs teintures, & qui ne peuvent auſſi teindre que les moindres étoffes.

PETIT-CANON, *Petit-parangon*, *Petit-romain*, *Petit-texte*; ce ſont les termes dont ſe ſervent les fondeurs de caractere, les imprimeurs & libraires, pour exprimer & diſtinguer quelques corps & aſſortimens de lettres, qu'ils emploient dans l'impreſſion des livres.

PETIT-CORPS *des Marchands*:

Digitized by Google

les trois premiers corps des marchands de Paris donnent ce nom aux trois derniers, qui sont la pelleterie, la bonneterie & l'orfévrerie. . . . On nomme aussi, à Beauvais, *petit-corps*, les ouvriers fergers, qui ne fabriquent que de petites serges.

PETIT-BARAGE, sorte de linge ouvré, qui se fait aux environs de Caen en Normandie. . . . . *Petit-lyon*, autre sorte de linge, qui se fabrique dans le Beaujolois.

PETIT-GRAIN, nom donné aux orangelettes, ou petites oranges, dont on fait l'huile, appellée *huile de petit-grain*. . . . . *Petit-Verdun*; c'est une sorte de dragée... *Petits-draps*, ce sont des étamines fabriquées à Nogent-le-Rotrou. . . . *Petits-lins*, ce sont des fils de fayette, ou laines filées du filage de Flandres. . . . *Petits pains de savon*, ce sont des morceaux de savons blancs, presque quarrés, pesans depuis une livre & demie jusqu'à deux.

PETIT BON, sorte de poire, longuette & bonne.

PETIT-OING, autre poire, nommée, dans l'Anjou, *bouvar*, *boulette d'Anjou*, *amadonte* & *merveille d'hiver*. C'est une poire de Novembre, à peu-près de la grosseur & de la figure des ambrettes, ou des leschasseries. Son coloris est d'un verd clair, un peu tiqueté, & jaunit si peu que rien en maturité. Elle est fort ronde, a l'œil grand en dehors, la queue menue, médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée. Sa peau est ordinairement rude; le corps en est un peu raboteux, &, pour ainsi dire, plein de bosses; la chair extrêmement fine & fondante, sans pierre & sans mare; l'eau très douce, très-sucrée, & agréablement musquée: tout cela fait voir qu'elle est mise au rang des bonnes poires. Elle est cependant sujette à avoir la chair pâteuse & insipide. Elle craint le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur; mais, pendant deux ou trois mois, on ne peut pas avoir une meilleure poire, quand elle est dans sa maturité. Les *petits-oings* fournissent cinq à six semences pour les mois d'Octobre & de Novembre. Ce sont de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre ou délicate, avec une eau douce & sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Celles qui viennent dans un fond froid & humide, quel que soit le pied, sauvageon ou coignassier, sont insipides, pierreuses, pâteuses & farineuses, dit *la Quintinie*.

PETIT-SUISSE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe rouge, brune & jaune.

PETITES-BORDURES, rubans de laine, plus étroits que les autres, qui se fabriquent à Amiens. . . . *Petites-Venises*, espéce de linge ouvré, qui se fabriquent en basse Normandie. . . . *Petites-Olonnes*, autre espéce de toile de chanvre écru, qui se fabrique en Bretagne, & dont on se sert à faire des voiles. . . . *Petite-épice*; c'est le gingembre battu, ou réduit en poudre. . . . *Petite-étoffe*; c'est un des noms que les potiers d'étain donnent à une espéce d'étain, moitié plomb & moitié étain neuf.

PETITOIRE, est un terme de palais, qui signifie action par laquelle on demande le fonds ou la propriété d'un immeuble. Il se dit, par opposition à possessoire, où il ne s'agit que de la possession.

PETREAU, *en terme de jardinier*, c'est le sauvageon qui repousse au pied de quelque arbre que ce soit.

PETREMENA, monnoie de cuivre, qui a cours dans plusieurs endroits d'Allemagne, particuliére-

Digitized by Google

ment à Treves. Il en faut six pour faire cinq sols d'Allemagne.

PETREOLON, PETREOLE, huile extrêmement inflammable, qui brûle dans l'eau, & qui est de quelque usage dans la médecine. Elle se tire d'Italie.

PETRICHERIE, se dit, *en terme de marine*, de tout l'appareil qui se fait pour la pêche des morues, comme chaloupes, hameçons, couteaux, lignes, &c. Ce mot vient de l'espagnol *Petrechos*, qui signifie équipage de guerre ou de chasse.

PETRIFICATIONS, corps, pour la plûpart, marins, que l'on trouve dans les montagnes ou dans les rochers, & dont les amateurs d'histoire naturelle font des recueils considérables. Les droguistes & épiciers du Nord en font commerce. Ces *pétrifications* consistent en toutes sortes de coquillages, de coraux, de madrepores, d'astroïtes, de tubulaires, d'échinistes, de champignons & agarics de mer, d'alcyons, de bélemnites, de caryophylles, d'antrogues, ou astéries, de pierres matrices, remplies d'insectes marins, d'autres pierres empreintes, diverses espéces d'animaux terrestres, de poissons, de plantes marines, &c. Les coquillages *pétrifiés* des montagnes, sont diverses espéces d'huitres, de moules, des boucardes, nautites, limaçons, térébratules, toupies, strombes, cornes d'Ammon, (dont les espéces sont nombreuses) histries, conques, nombrils, hamnits, &c. On ajoûte à ces deux corps *pétrifiés* ceux d'un ordre différent, qui ne viennent pas dans la mer; tels sont les dendrites, tant en pierre commune, qu'en marbre, en agathe; les cépites, dont la plûpart se trouvent en Italie, toutes remplies de veines figurées, dont les unes représentent des villes, les autres des montagnes, des payſages & des isles, & enfin d'autres animaux, & même différentes figures humaines.

PETRIN, est le vaisseau dans lequel on pétrit la pâte. Les *pétrins* des boulangers sont des espéces de huches ou coffres de bois, à quatre ou six pieds. Il y en a où l'on peut pétrir jusqu'à vingt ou vingt-quatre boisseaux de farine. Les pâtissiers pétrissent sur une espéce de dessus de table mobile, qui a des bords de trois côtés, qu'ils appellent *un tour*, & quelquefois sur une table ordinaire.

PETUN, herbe, nommée autrement *nicotiane*, *tabac* ou *herbe à la reine*. Elle dessèche le cerveau. Les Américains lui donnent le nom de *pétun*. Voyez *Tabac*.

PEUCEDANUM, plante, nommée *queue de pourceau*, ou *fénouil de porc*. Voyez *Queue de pourceau*.

PEUILLE, terme d'affinage, petit morceau de métal, duquel, en faisant l'essai, on juge du titre du reste.

PEUPLE, se dit du petit poisson, dont on *peuple* un étang. On l'appelle autrement *fillette*. Pour avoir de ce petit *peuple*, il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere. Celles qui sont les plus propres, & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être, ni trop grande, ni trop petites. Celles de dix à onze pouces, un peu plus ou moins, rondes, & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler, observant qu'il ne faut au plus que le quart des mâles, de ce que l'on mêle de femelles, c'est-à-dire, que pour un cent de femelles, il ne faut que vingt mâles au plus. Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jetter plus

Digitized by Google

d'un millier, & même davantage: c'eſt ce qui fait que quelquefois un petit étang profite bien plus qu'un grand. Il ne doit pas manquer d'eau dans l'étang. Il ne faut pas auſſi qu'il entre aucun brochet dans la carpiere, ni qu'aucun bétail y fréquente. La premiere & la ſeconde année, ce petit poiſſon n'étant grand que comme une feuille de ſaule, eſt nommé *feuille*. Quelquefois, lorſque le fond de l'étang eſt bon, ayant paſſé deux étés, il a quatre pouces; & pour lors, quoique *feuille*, on commence à lui donner le nom d'*alevin*; mais il ne le mérite pas encore. Il faut que l'*alevin* ait cinq pouces, à meſurer entre l'œil & la fourchette du bas de l'œil au milieu de la queue. Par-tout le poiſſon ne ſe meſure point autrement, que du deſſous de l'œil juſqu'au creux, ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle *entre œil & bat*. Lorſque l'*alevin* n'a que cinq pouces, il eſt petit. S'il en a ſix, il eſt bon, & encore meilleur s'il en a ſept, avec cette remarque cependant, que s'il en a ſept, ayant cinq ans, ce n'eſt point du poiſſon, dont on doivent ſe charger, comme n'étant point de bon amendement: celui de ſix pouces de belle venue, écaille nette, & plein, eſt meilleur. Si l'*alevin*, deſtiné pour l'étang à gros poiſſon, eſt fort, c'eſt-à-dire, de ſept pouces & au-deſſus, il ne faut pas manquer d'y mettre du brocheton. L'ordonnance des eaux & forêts a établi la regle pour le rempoiſſonnement des étangs appartenans au roi, aux égliſes, & aux communautés, que le *carpeau* aura ſix pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton, de tel échantillon qu'on voudra, mais qu'on ne le pourra jetter, qu'un an après l'empoiſſonnement au plus tôt.

L'alevin, ſorti d'un terroir gras, ne doit pas être jetté dans un terroir maigre; il n'y profiteroit pas. L'*alevin*, dans un pays bas & marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles en quantité, ſera noir & ſentira la boue. Il n'eſt pas bon pour *aleviner*, ni pareillement pour manger, ſortant de l'étang, il faut qu'il ſe ſoit dégorgé dans la riviere.

La carpe a la vie dure, & ſouffre mieux le charroi que le brochet, la perche & le gardon; on en peut même porter dans une hotte, à ſec, pendant deux heures de tems frais; mais ſi l'on voit le poiſſon foible, battu, n'ayant pas ſa pleine vigueur, il ne le faut point mettre dans l'eau. Tel poiſſon que ce ſoit, ſouffrant & mourant dans l'eau, perd preſque toute ſa bonté. Il en eſt de même, ſi on le mettoit dans une pierre avec de l'eau, ou dans un baquet avec de l'eau de puits: il y périroit avant trois jours. Il eſt beaucoup mieux d'aſſommer ces ſortes de poiſſons, quand on ſeroit obligé de ne les faire cuire que douze heures après avoir été tués.

Le poiſſon d'étang ſe nourrit de tout ce que l'eau peut fournir, c'eſt-à-dire, de limon, d'herbes, de vermiſſeaux, limaçons, ſangſues ou autres inſectes, petits de poiſſons, ſouvent de moyens, même de feuilles, d'écorce & de bois d'arbre. Cependant, comme les poiſſons d'étangs, de mares & foſſés, au ſentiment de pluſieurs, ne ſont pas dans leur plein élément, & qu'ils n'ont pas les mêmes ſecours, qu'ils auroient en pleine mer ou en pleine riviere, il y en a qui, ayant peur que le poiſſon ne languiſſe, & quand ils voudront le mettre en vente, il ne ſe trouve d'un petit volume; ce qui le diminueroit beaucoup de ſon prix: alors ils ſe croient obligés de prévenir les beſoins de ce *peuple* de

Digitized by Google

poiſſons ; c'eſt pourquoi ils leur jettent toutes ſortes de petits poiſſons, figues tendres, découpées, noix caſſées, cornes molles bouillies, fromages frais ; toutes ſortes de poiſſons ſalés, même des tripailles de poiſſons conſommés à la cuiſine ; lopins de pains bis, fruits hachés, & d'autres nourritures.

PEUPLE. Les fleuriſtes nomment ainſi les nouvelles productions, qui croiſſent au pied des fleurs. Les *baſſins* veulent être trois ans en terre, ſans être déplantés ; puis on les leve pour en ôter le *peuple*, c'eſt-à-dire, les nouvelles productions, qui ſont crues à leur pied.

PEUPLER *une étoffe en boutons* ; c'eſt, *en terme de manufacture de lainage*, la friſer, ſoit par l'envers, comme certains draps, ſoit par l'endroit, comme des ratines.

PEUPLIER ; c'eſt un arbre fort haut, qui vient ſur le bord des rivieres ou foſſés, & dans les lieux aquatiques & marécageux. Il y a trois eſpéces de *peupliers*, le *blanc*, le *noir* & le *lybique*, autrement nommé *tremble*. Le *peuplier blanc* prend ſon accroiſſement en peu de tems. Son bois eſt blanc, facile à fendre, ſon écorce unie & blanchâtre ; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, découpées, vertes, polies par-deſſus, blanches, lanugineuſes par-deſſous. Ses racines s'étendent à la ſuperficie de la terre, d'où vient que cet arbre eſt ſujet à être renverſé par les vents... Le *peuplier noir* a ſon bois plus dur, plus difficile à fendre, & moins blanc que celui de la premiere eſpéce. Il pouſſe, au commencement du printems, des boutons gros comme des capres, pointus, pleins d'un ſuc jaune, glutineux & odorans : on les appelle *yeux de peupliers*. Ces boutons ſe développent en feuilles ſemblables à celles du lierre, mais moins épaiſſes, rondes, pointues & crenelées. Ses racines deſcendent plus avant dans la terre que celles du *peuplier blanc*, & elles tiennent l'arbre plus ferme.... Le tremble a ſes feuilles preſque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées à des queues fort grêles ; ce qui fait qu'elles ſont tremblantes, & qu'elles ſe remuent preſque toujours. Ses racines deſcendent aſſez profondément dans la terre.

L'écorce du *peuplier blanc* eſt propre pour la ſciatique & pour la brûlure. On s'en ſert extérieurement & intérieurement. Ils entrent dans l'onguent *populeum*, auquel ils donnent le nom. Le bois de *peuplier* ſe débite ordinairement en voliches, depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur, de dix pouces de large, & de ſix pieds de long, pour foncer des cabinets, & faire des bierres. Enfin les ménuiſiers l'emploient à différens ouvrages ; les ſculpteurs, pour des ſtatuts & autres ornemens ; & les charrons, pour des brancards de petits carroſſes. La fleur de *peuplier* fournit une cire auſſi parfaite que celle des abeilles.

Le *peuplier* ſe plante de boutures, & le plant n'en eſt pas rare. Il faut choiſir, du *peuplier*, les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds ; les aiguiſer par le bas, & les ficher en terre. Pour peu de bons fonds qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, ſi on ne leur coupe pas la tige. Le *peuplier*, comme on l'a dit, ſe plaît ſur le bord des rivieres & des étangs ; il eſt facile d'en élever par-tout, pourvu que l'endroit où on le plante ſoit d'une nature fort humide ; car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement. *Bradeley* dit que ſi l'on veut avoir promptement de l'ombre & des allées, il faut planter des *peupliers* ; car

car ce sont des arbres préférables aux autres.

PHALANGIUM, plante, qui pousse, de sa racine, des feuilles longues, étroites, gramineuses, traînant par terre. Il sort d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle & lisse, ronde, se divisant à sa sommité en plusieurs petits rameaux qui soutiennent des fleurs blanches, composées chacune de six feuilles, disposées en étoiles. Il leur succede des fruits presque ronds, divisés en trois loges, qui renferment des semences anguleuses, noires. Sa racine est fibrée. Les anciens faisoient grand cas de cette plante, pour guérir les morsures d'une araignée dangereuse, qu'ils nommoient *phalangium*.

PHALARIS, plante, qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, semblables à celles de l'orge, entre-coupées de quatre ou cinq nœuds. Ses feuilles ressemblent aussi à celles de l'orge, ou à celles du froment. Chaque tige porte un épi long d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rond, pointu au bout, garni de petites écailles blanchâtres, & soutenant des fleurs blanches à étamines courtes. Ces fleurs sont suivies de semences blanches, luisantes comme le millet, oblongues, ayant la figure & la grosseur de la graine de lin. Le jus du *phalaris* est très-bon contre les douleurs de la vessie. Sa semence, prise au poids d'une dragme, a la même vertu. On la nomme aussi *graine de Canaries*. On la cultive aux environs de Paris, pour en donner la graine aux serins de Canaries. Cette plante nous vient des isles de ce nom.

PHASEOLE, espéce de légume, autrement appellé *haricot*. Voyez *ce mot*.

PHILIPPE, monnoie d'or de Flandre, d'un titre assez bas, qu'on nomme *ridde* en allemand. On ne s'en sert presque plus. Il y a aussi des *Philippes* d'argent, qui ont cours à Milan, & qui y forment une monnoie réelle, qui y vaut cinq livres six sols fixes de change, & sept livres dix sols courans.

PHILLYREA, arbrisseau, qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux, couverts d'un écorce noirâtre. Ses feuilles sont opposées le long des tiges & des branches, semblables à celles de l'olivier sauvage, mais plus étroites, plus vertes, d'un goût amer. Ses fleurs sont des godets, découpés en quatre parties, de couleur blanche, herbeuse. Après qu'elles sont passées, il leur succede des baies sphériques, grosses comme celles du myrte, noires quand elles sont mûres, disposées en petites grappes, d'un goût doux, accompagné de quelque amertume. Ces baies renferment, sur leur peau, une semence qui est aussi sphérique. Les feuilles & les baies du *phillyrea* sont astringentes, propres pour les ulceres de la bouche, & pour les inflammations de la gorge.

Selon *Bradeley*, il y a cinq espéces de *phillyrea*, le *phillyrea uni*, le *phillyrea panaché*, le *phillyrea véritable*, le *phillyrea de Hollande* à feuilles argentées, & l'espéce hollandoise dorée. La premiere, ou la plus commune de ces espéces doit, dit cet auteur Anglois, se perpétuer de graine préparée comme celle du houx; ou bien, on peut la multiplier avec les autres espéces, en couchant ses branches qui reprennent aussi-tôt racine. Elle se plaît dans une terre légere toute simple, sans aucun mélange ni amendement. Cette espéce & celle à feuilles tachetées, croissent fort vîte, & forment d'assez bonnes

baies, pourvu qu'on les soutienne avec des pieux & des traverses fortes; sans cela, elles ne peuvent se défendre de la violence des vents. Le véritable *phillyrea* est plus en état de résister aux injures du tems & aux tempêtes; & comme il croît fort bas, on le peut bien mettre dans un parterre avec les meilleurs arbres toujours verds. *Bradeley* dit avoir vu des plantes de cette espéce, taillées en pyramides & en champignons, dont la beauté égaloit celle de tous les autres arbres du jardin; mais le *phillyréa uni*, & celui à feuilles panachées, ne peuvent guères être assujettis à aucune forme réguliere. Les *espéces hollandoises à feuilles argentées* & *à feuilles dorées* sont recherchées pour la petitesse, & les belles bigarrures de leurs feuilles. On peut aisément les tailler, mais elles ne peuvent pas supporter la grêle; c'est pourquoi elles ne sont pas proprement affectées aux jardins découverts, non plus qu'aux endroits à l'abri. La saison de coucher en terre les branches tendres de ces espéces, & même de toutes les sortes de *phillyrea*, est le mois de Septembre. On peut, par ce moyen, multiplier considérablement ce genre de plante.

PHILLYTIS, plante qu'on appelle autrement *langue de cerf*, ou *scolopendre*. Voyez *Langue de cerf*.

PHILLON, espéce de mercuriale qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, & toutes couvertes d'un coton blanc, rameuses. Ses feuilles sont oblongues, arrondies, un peu épaisses, nerveuses, molles, lanugineuses, blanches; ses fleurs naissent ordinairement sur des pieds qui ne portent que très-rarement des fruits. Elles sont à plusieurs étamines, de couleur pâle, soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles. Ses fruits naissent ordinairement sur des pieds qui ne fleurissent pas. Ils sont à deux capsules, semblables à de petits testicules, & elles renferment chacune une semence presque ronde, plus grosse que celle du pavot, bleue, d'un goût brûlant. Sa racine est ligneuse & menue; cette plante est émolliente & laxative. Il y a une autre espéce de *phillon* qui ne diffère de la précédente, qu'en ce que ses fleurs naissent en épis. Le *phillon* croît dans les lieux secs proche de Montpellier.

PHILOSOPHIE. Les imprimeurs donnent ce nom à un corps de caractere, dont ils se servent quelquefois pour l'impression des livres. Il est du nombre de ceux qu'on nomme *interrompus*, & à qui les fondeurs doivent mettre le cran dessus, pour ne les pas confondre avec les corps réguliers.

PHTHISIE, espéce de maigreur & de consomption du corps. En ce sens, ce terme convient avec l'*atrophie*, l'*hectisie* & le *marasme*. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

PIASTRE, monnoie d'argent, d'abord fabriquée en Espagne, & ensuite dans plusieurs autres états de l'Europe, qui a cours dans les quatre parties du monde; elle est aussi nommée *piéce de huit*, & *réale de huit*, parce qu'elle vaut huit *réaux d'argent*; elle est à-peu-près, au titre, & du même poids que les écus ou louis blancs, de neuf au marc. Le change d'Espagne en Angleterre se fait par *piastres* ou piéces de huit.

PIC, gros poids de la Chine, dont on se sert particuliérement du côté de Kanton, pour peser les marchandises.... On se sert aussi du *pic* à Siam, pour peser les marchandises de grand volume.... *Pic*, ou *Piq*, est encore une mesure d'étendue, dont on se sert, en Turquie, pour mesurer les étof-

Digitized by Google

fes, les toiles, &c. Elle contient deux pieds, deux pouces, deux lignes, ce qui la rend égale aux trois cinquiemes de l'aune de Paris.

PIC. Les maçons & tetraſſiers, qui travaillent à ouvrir la terre, ou à démolir les vieux bâtimens, donnent ce nom à un inſtrument de fer courbé, pointu & acéré avec un long manche de bois. Les carriers s'en ſervent auſſi pour déraciner & découvrir les pierres, dont ils veulent trouver le banc. Cet outil eſt peu différent de la pioche pointue, à la réſerve que le fer en eſt plus long, plus fort, & mieux acéré.

PICACE, eſpéce de boiſſon faite avec du cidre & de l'eau. On écraſe des pommes avant, ou dans le tems de leur maturité: on remplit tout-à-fait un tonneau par le bondon. On y verſe enſuite de l'eau, juſqu'à deux doigts de la bonde pour le laiſſer bouillir; & à meſure qu'on boit de cette *picace*, on remplit le tonneau juſqu'à ce que la liqueur s'affoibliſſe.

PICARDANS, eſpéce de raiſins ſecs, à-peu-près ſemblables à ceux que l'on appelle *raiſins aux rubis*.

PICARDE; nom que *Morin* donne à une tulipe panachée de rouge & un peu de gris-de-lin ſur du blanc, & à une anémone nommée, par quelques-uns, *Junon*; elle eſt blanche, mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en ſa peluche, qu'en ſes grandes feuilles; elle produit de grandes fleurs.

PICEA, arbre qui s'éleve fort haut; il s'éleveroit comme l'*if*, s'il n'étoit ſujet à ſe dégarnir par le bas. Il ſe cultive, au reſte, comme l'*if*. Il produit un bel effet dans des grandes allées de jardin. Il convient dans les grands parcs, & on le place entre les arbres iſolés. Le *picéa* eſt aujourd'hui exclus des parterres. Il s'éleve en pyramides, & ſe tond comme les *ifs*. On peut, ſi l'on veut, en former quelques paliſſades; mais il faut avoir ſoin d'entretenir le bas toujours bien garni.

PICHINA *de Haubourdin*, étoffe qui ſe fabrique dans un village de ce nom, près de Lille en Flandre, & qui ſert ordinairement à habiller les Carmes.

PICOL, poids en uſage à la Chine, & qui contient ſoixante-ſix catis trois quarts. On s'en ſert pour peſer les ſoies, & on l'évalue environ à quatre-vingt trois livres un quart, poids de marc..... *Picol* eſt un autre poids, dont on ſe ſert en pluſieurs lieux des Indes occidentales, & qui peſe environ vingt livres, poids de Hollande.

PICOLIS, monnoie de compte, dont on ſe ſert en Sicile, pour les changes & dans les écritures. Il faut ſix *picolis* pour le grain.

PICOT, bordure en petites pointes attachées au bord des dentelles ou broderie.

PICOTE, ou GUEUSE, étoffe de laine, eſt une eſpéce de camelot qui ſe fabrique à Lille en Flandre; & ſa principale deſtination eſt pour l'Eſpagne.

PICOTIN, meſure dont on ſe ſert, en Flandre, pour meſurer l'avoine; elle contient quatre litrons, ou le quart d'un boiſſeau de Paris. Suivant l'ordonnance de la ville de Paris, du mois de Décembre 1672, le *picotin* doit avoir quatre pouces neuf lignes de hauteur, ſur ſix pouces neuf lignes de diametre entre les deux fuſtes.... *Picotin* eſt une autre meſure pour les grains, dont on ſe ſert en Angleterre. Il en faut quatre pour former le galon.... *Picotin*, c'eſt auſſi la meſure d'arpentage, dont on ſe ſert en quelques endroits de la Guienne. Elle eſt compoſée de douze *eſcats*, & l'*eſcat* de douze pieds, meſure d'Agen, qui a environ trois lignes de plus que le pied de roi.

Digitized by Google

PIECE, *en terme de commerce & de manufacture*, ſignifie quelquefois un tout, quelquefois une partie du tout. Dans la premiere ſignification, on dit, une *piéce de toile*, une *piéce de ruban*, une *piéce de velours*, une *piéce de drap*, &c. C'eſt une certaine quantité d'aunes de toutes ces choſes, réglée par les ordonnances, ou par l'uſage. Dans l'autre ſignification on dit, une *piéce de tapiſſerie*, pour dire, un *morceau de tapiſſerie* travaillé ſéparément qui, avec pluſieurs autres morceaux, compoſe une tenture entiere.... Une *piéce* d'eau-de-vie, de vin, cidre & biere, eſt un tonneau rempli d'une de ces liqueurs..... Entamer une *piéce de drap*, c'eſt en prendre la premiere levée.

PIECE, *en terme de monnoie*, eſt la même choſe qu'eſpéce : on s'en ſert auſſi en y ajoutant le prix de l'eſpéce, pour parler de celles qui n'ont point de nom particulier. Dans ce ſens, on dit, une *piéce* de trente ſols, une *piéce* de vingt-cinq ſols. *Piéce*, en Angleterre, ſignifie tantôt la guinée, tantôt la livre ſterling, ce qui revient cependant au même.... En Eſpagne, on appelle *piéces de huit*, les *piaſtres*, parce qu'elles valent huit réaux.... *Piéces* ſe dit auſſi de quelques eſpéces de billon de cuivre, qui ſe fabriquent en France, & qui n'ont pas de nom particulier, comme ſont celles de deux ſols & ſix liards..... *Piéce* eſt auſſi une maniere de compter, en uſage parmi les Négres de la côte, ou d'Angola en Afrique..... *Negre-piéce d'Inde*, eſt un homme, ou une femme, depuis quinze juſqu'à vingt-cinq ou trente ans au plus, qui eſt ſain, bien fait, point boiteux, & avec toutes ſes dents. Il faut trois enfans au-deſſus de dix ans, juſqu'à quinze, pour deux *piéces*, & deux au-deſſus de cinq ans, juſqu'à dix, pour une *piéce*. Les vieillards & les malades ſe réduiſent aux trois quarts.

PIECE. Les chapeliers donnent ce nom à un outil fait de cuivre, avec un manche de même métal, qui leur ſert à étemper leurs chapeaux.... Les menuiſiers de placage & de marqueterie, les marbriers & lapidaires appellent *ouvrage de piéce* de rapport, un ouvrage compoſé de pluſieurs petits morceaux de pierres précieuſes, de marbres les plus riches, ou de bois de diverſes couleurs diſpoſées ou arrangées avec art, pour repréſenter quelque deſſein de groteſque, de compartimens, de fleurs, d'oiſeaux, &c.... Les artiſans nomment *piéces*, de certains outils ou inſtrumens qui ne ſont pas diſtingués par des noms ſpécifiques, mais qui s'appellent ſimplement *piéces*... Une *piéce quarrée* eſt un outil, dont ſe ſervent les menuiſiers, pour voir ſi les bois qu'ils aſſemblent, ſe joignent quarrément..... Les tourneurs appellent *piéce de rencontre* un morceau de fer attaché au haut de la lunette d'une poupée qui, par ſa rencontre avec la *piéce* ovale, fait hauſſer ou baiſſer l'arbre ſur lequel on tourne des ouvrages de figures irrégulieres.

PIECE D'EAU ; c'eſt, dans un jardin, un grand baſſin de figure conforme à ſa ſituation, comme la *piéce d'eau*, appellée *des Suiſſes*, devant l'orangerie de Verſailles ; celle de l'Iſle royale dans le petit parc, & celle de Neptune, devant la fontaine du dragon.

PIECES-COUPE'ES. Les jardiniers donnent ce nom à un compartiment de pluſieurs petites piéces figurées ou formées de lignes paralleles & d'enroulemens, & ſéparées par des ſentiers pour faire un parterre de fleurs ou de gazon.

Digitized by Google

PIECE, *en terme de chaſſe* : on dit des oiſeaux tout d'une *piéce*, c'eſt-à-dire, de même couleur. On dit la même choſe d'un chien. Un chaſſeur dit, J'ai tué tant de *piéces* de gibier..... *Piéce ronde*, en cuiſine, eſt un morceau de bœuf qui ſert aux mêmes uſages que la tranche.

PIED, meſure de géométrie, qui ſert à connoître toute ſorte d'étendue. On le diviſe en douze pouces, le pouce en douze lignes, & la ligne en douze points ou parties. Le *pied-de-roi* eſt le plus en uſage en France; il en faut ſix pour une toiſe. L'étalon du *pied-de-roi* eſt attaché contre la muraille, au bas de l'eſcalier du grand châtelet de Paris, en montant à main gauche... Le *pied chinois* eſt preſque ſemblable au *pied-de-roi*, le dernier ne ſurpaſſant l'autre que d'un centieme..... Le *pied de Londres* & de toute l'Angleterre eſt de quatre lignes & demie plus long que le *pied-de-roi*.... Le *pied de Leyde* en Hollande, ſert de meſure à tout le ſeptentrion. Sa proportion avec le *pied-romain*, eſt comme de 950 à 1000.

PIED, ſe dit auſſi d'une meſure de cuivre, de fer, de bois, ou de quelque autre matiere, dont les géometres ſe ſervent, & qui ſert auſſi à la plûpart des ouvriers, entr'autres, aux charpentiers, menuiſiers, maçons, couvreurs, &c. pour meſurer leurs ouvrages. Il y a des *pieds* qui ſont tout d'une piéce, d'autres qui ſe plient, & ſont briſés; d'autres encore qui, en s'ouvrant, portent leur équetre. Ce ſont les faiſeurs d'inſtrumens de mathématique qui font ordinairement les *pieds* de cuivre. Les *pieds de fer*, ou d'ouvrage commun, ſe vendent par les quincailliers.

PIED, eſt encore une meſure de proportion. Toutes les monnoies d'or ſe réglent pour leur poids & leur valeur, ſur le *pied de l'écu-ſol*, à proportion de ſon titre. Le prix de l'argent, dans le commerce, eſt ſur le *pied* de tant pour cent.... *Pied fort*, en terme de monnoie, ſe dit d'une piéce d'or, d'argent, ou d'autre métal, plus forte ou plus épaiſſe que les monnoies ordinaires, quoique preſque toujours frappée au même coin, mais qui n'a point de cours dans le commerce, comme les autres eſpéces. Ce ſont les monétaires ou monnoyeurs qui les font frapper par curioſité.

PIED, *en terme de teinturier*, eſt la premiere couleur qu'on donne à une étoffe, avant que de la teindre dans une autre couleur, comme le bleu, avant que de le teindre en noir; ce qui s'appelle *pied de paſtel*, ou *de guéde*.... *Petit-pied de garance*, s'entend des couleurs foibles qui n'ont pas toute leur perfection..... *Pied*, en fait de dentelle, ſe dit d'une dentelle très-baſſe, qui ſe coud à une plus haute engrelure, ou contre-engrelure..... *Pied de cire*, c'eſt le ſédiment, ou l'ordure de la cire qui s'échappe à travers la toile, ou par les trous du preſſoir, & qui tombe au fond des moules où l'on a jetté de la cire, étant encore chaude..... *Pied poudreux*, c'eſt, dans le commerce, un homme dont la ſolvabilité & la réputation ne ſont pas bien connues. *Pied-court*, ce ſont les moquettes de bas prix qui n'ont que cinq douziemes de large.... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie appellent *pied d'une lettre*, l'extrémité qui eſt oppoſée à l'œil.

PIED-DE-CHEVRE, eſpéce de pince de fer, recourbée & refendue par le bout, dont les charpentiers, maçons, tailleurs de pierre, & autres ouvriers ſe ſervent pour remuer leurs bois, leurs pierres, & ſemblable fardeau.... Les im-

Digitized by Google

primeurs appellent *pied-de chevre*, l'outil dont ils ſe ſervent pour démonter leurs balles.... *Pied de-chevre*, eſt encore la piéce de bois qu'on ajoûte à l'engin que les charpentiers appellent *une chevre*, lorſqu'on ne peut l'appuyer contre un mur.

PIED-FOURCHE', s'entend des animaux qui ont le pied fendu en deux, comme les bœufs, vaches, moutons, chévres, cochons. Le *pied-fourché*, eſt auſſi un droit qu'on leve aux entrées de quelques villes de France, ſur les *beſtiaux à pied-fourché* qui s'y conſomment. La terme du *pied-fourché* eſt différente de celle du *pied rond*.

PIED, *en terme d'exploitation & de commerce de bois*, ſe dit des arbres, dont une coupe doit être compoſée. On nomme *pieds-corniers* les gros arbres qui ſont dans les encoignures des ventes qui ſe font dans les forêts, & qui ſe marquent par le garde-marteau. On dit, des plantes & des fleurs, comme des arbres dans une forêt, ou des arbres fruitiers dans un jardin, il y a tant de *pieds* d'œillets, tant de *pieds* d'anémone, &c. autour de ce parterre.

PIED DU CERF, c'eſt par où les chaſſeurs connoiſſent ſon âge.... Le *pied du ſanglier* s'appelle *trace*, en vrai terme, comme de toutes les *bêtes noires*.

PIED DU CHEVAL; il comprend le ſabot, qui eſt tout ce qu'on voit de la corne, lorſque le cheval a le pied poſé à terre. On appelle *petit-pied*, l'os qui ſert de noyau au pied. Il eſt entouré de la corne, fourchette, & de la ſole. On ne le voit pas, lorſqu'on a deſſolé un cheval, parce qu'il eſt tout couvert de chair par-deſſous & à côté. Les *pieds* de derriere ſont ordinairement bons, quoique ceux de devant ſoient foibles. La connoiſſance des *pieds des chevaux* eſt une choſe eſſentielle, lorſqu'on en achete. Voyez *Cheval*. On peut mettre au rang des mauvais *pieds*, ceux qui, ayant la forme du ſabot aſſez belle, ont la corne ſi éclatante, qu'à l'endroit du trou que fait le clou, toute la corne, au moindre coup, s'emporte. Il y en a qui ont le *pied* dur, ſans être éclatant. Ce n'eſt qu'un défaut par accident, auquel on peut rémedier. Les chevaux qui ont l'ongle & la corne caſſante, ſont aiſés à connoître à l'œil; car alors la corne eſt éclatée tout autour du fer. Voyez l'*Ecole de la cavalerie* de la Guerinière, ou le *Nouveau parfait maréchal*.

PIEDS DE VEAU, *en cuiſine*. Ils ſe ſervent frits pour entrée. On les fend en deux, on les fait cuire dans une eau blanche qui ſe fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du ſel. Quand ils ſont cuits, on les met mariner avec un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, vinaigre, échalote, perſil, ciboule, thym, laurier & baſilic. Quand ils ont pris du goût ſuffiſamment, on les retire de la marinade, on les farine, on les fait frire, & on les ſert garnis de perſil frit.... Les *pieds de mouton* cuits dans l'eau, on les épluche de ce qui reſte de poil, on ôte les gros os, on les met enſuite dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet garni; on leur fait faire quelques tours ſur le feu. Quand ils ſont cuits, & la ſauſſe réduite, il ne faut point les dégraiſſer. On y met trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, ſi on en a. On la lie ſur le feu, & on la ſert avec un filet de verjus ou de vinaigre. On peut encore les accommoder à la *ſainte-Menehould*, & à la ravigote.... Si l'on veut ſervir des *pieds d'agneaux* gratinés, on en

fait cuire dans de bonne braiſe, avec dix-huit ou vingt petits oignons blancs. On fait un petit gratin, avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, & trois jaunes d'œufs. On mêle le tout enſemble, on l'étend ſur le fond du plat qu'on veut ſervir; on met ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire, & un peu attacher le gratin: on y dreſſe deſſus les *pieds d'agneaux* entremêlés de petits oignons: on fait encore migeotter ſur le feu, après on en égoutte la graiſſe, & on ſert deſſus une bonne ſauſſe de blanc de veau... Les *pieds de cochons*, s'apprêtent comme les oreilles de cochon.

PIED-D'ALOUETTE, ſorte de plante, dont il y a pluſieurs eſpéces; celle que Tournefort nomme *delphinium hortenſe flore majore ſimplici*, pouſſe une tige droite, branchue, revêtue de beaucoup de feuilles découpées, en partie longues & déliées, preſque comme celles du fenouil. Ses fleurs ſont belles, compoſées, chacune, de pluſieurs feuilles découpées, en partie longues & déliées, preſque comme celles du fenouil. Ces fleurs ſont, les unes ſimples, les autres doubles. Lorſqu'elles ſont paſſées, il paroît des fruits longs, compoſés de trois graines qui renferment des ſemences anguleuſes & noires. On cultive cette plante dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſa fleur. Il y en a des doubles & des communes: on les ſeme ordinairement en automne, en pleine terre & dans les plates-bandes, & bien au large, parce que la plante devient haute. Si on ne les avoit pas ſemées en automne, à cauſe de la pluie & de la gelée, on le peut faire au printems, ou au mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée. Il faut les placer de rang, à un pouce l'un de l'autre, dans les endroits où il n'y a point d'oignons de fleurs. On arroſe les ſimples qui ne réuſſiſſent point quand ils ſont replantés, & la graine ſe conſerve dix ans en terre. Cette graine eſt ophthalmique.

PIED-DE-CHAT, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, rondes par le bout, couvertes en leur partie inférieure d'un coton blanc, couchées par terre. Il s'éleve, d'entr'elles, des tiges grêles, longues d'un demi-pied, ou d'un pied, accompagnées de feuilles longues & étroites; au ſommet des tiges naiſſent des fleurs aſſez groſſes & aſſez rondes, de couleur purpurine, ſemblables à celles de l'immortelle. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des graines garnies d'une aigrette. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente. On en fait un ſyrop, qui eſt bon pour les fluxions de poitrine.

PIED-DE-CHEVAL, plante, appellée autrement, *Pas-d'âne*. Voyez *ce mot*.

PIED-DE-CORNEILLE: cette plante a des feuilles ſemblables à la petite *joubarbe* des montagnes, & fermées avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan; ſa graine eſt menue, enclоſe dans des épis ſemblables à ceux du plantain; ſa racine eſt longuette, groſſe & dure comme du bois. Cette plante croît dans les collines & les rochers, le long de Marſeille; elle fleurit en Mai & en Juin. La racine du *pied-de-corneille* eſt un peu chaude au goût, & aromatique. Etant ſéche & réduite, priſe dans du vin, c'eſt un bon rémede contre les piquûres des viperes, & autres animaux venimeux.

PIED-DE-LIEVRE, eſpéce de tréfle qui pouſſe pluſieurs petites tiges à la hauteur d'environ un demi-pied, branchues, couvertes de coton blanc: ſes feuilles ſont un

Digitized by Google

peu longues, pointues, velues, blanchâtres ; elles naissent trois à trois sur une queue. Ses fleurs sont petites, blanches, attachées à des épis qui, par leur poil mollet, de couleur cendrée, ou tirant sur le purpurin, ressemblent au *pied d'un lièvre*. Sa semence est petite & rougeâtre. Cette plante a un goût astringent & dessiccatif ; elle croît parmi les bleds, & dans les raies ; elle fleurit en Juillet & Août.

PIED-DE-LION, ou PATE-DE-LION, est une plante ainsi nommée, à cause de la figure de ses feuilles. On l'appelle autrement *alchimille*. Cette plante croît dans les lieux humides, dans les vallées & dans les prés, mais sur-tout au bord des ruisseaux qui sont dans les montagnes ; elle est vulnéraire, détersive & astringente.

PIED-D'OIE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied, ou de deux pieds, droite & rameuse. Ses feuilles sont semblables à celles de l'arroche sauvage commune, mais plus amples, moins sinueuses, de couleur verte-brune, d'une odeur forte. Ses fleurs naissent en grappes, composées chacune de six ou sept étamines soutenues par un calice découpé jusqu'à la base. Sa semence est presque ronde, applatie, menue, noire ; sa racine est fibreuse. On assure que cette plante fait mourir les cochons. Il y a plusieurs espéces de *pied-d'oie*. Ce nom lui vient de ce que ses feuilles ont la figure d'une *pate-d'oie*.

PIED-DE-PIGEON, ou BEC-DE-GRUE, plante qui pousse des tiges menues, rougeâtres, cotonnées. Ses feuilles sont semblables à celles de la mauve, velues, découpées en plusieurs parties. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles de couleur purpurine gaie. Ses fruits sont des aiguilles qui ont chacun, à leur base, cinq semences noirâtres. Sa racine est simple & blanche. Le suc de cette plante, cuit avec du sucre, est bon pour la dysenterie ; son extrait a la même vertu. Elle croît dans les lieux incultes & pierreux, & dans les montagnes.

PIED-DE-VEAU, plante qui pousse, de sa racine, des feuilles oblongues, larges, triangulaires, luisantes. Il s'éleve, d'entr'elles, une tige haute d'une palme, ronde, cannelée, qui porte, en son sommet, une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée, pour ainsi dire, en cornet. Quand la fleur est passée, il paroît des baies rouges, entassées comme en grappes dans la base du pistil qui sort du fond de la fleur, & qui se termine par une espéce de pilon. Chacune de ses baies contient une ou deux semences presque rondes. La racine de cette plante est tubéreuse, grosse comme le pouce, blanche en-dedans, & fibreuse. Etant desséchée, & mise en poudre, elle est bonne dans l'asthme ; il y a plusieurs autres espéces de *pied de veau*. Cette plante croît dans les lieux ombrageux ; elle est très-commune dans les bois humides & de hautes futaies.

PIERRE, corps solide & insipide, qui se forme d'un sable plus ou moins grossier, & plus ou moins lié ; ce qui le rend plus ou moins tendre. Du grand nombre de *pierres*, qui sont toutes l'ouvrage de la nature, les unes ne servent simplement qu'au luxe, telles sont les *pierres* précieuses ; d'autres plus utiles, si toutes les vertus qu'on leur attribue étoient certaines, s'emploient dans la médecine, tels sont les *bézoards*, les *pierres d'aigle*, &c. D'autres servent dans la peinture, soit en les broyant, soit en s'en servant comme de crayon ; telles sont la *pierre armenienne*, la *sanguine*,

Digitized by Google

&c. Enfin la plus grande quantité ſont celles qui ſont d'un uſage le plus commun, & qui ſervent à l'élevation des bâtimens.

La *pierre à bâtir* ſe forme par *lits*, ou, comme on dit, *en terme de carrier*, par *bancs*. Ces lits poſés les uns ſur les autres, ſont de différentes qualités, ſoit pour la dureté, ſoit pour l'épaiſſeur, ſoit pour leur réſiſtance à l'air, ſoit enfin pour la facilité à prendre le poli, ce qui fait qu'on les emploie à divers ouvrages. Les lieux ſouterreins, d'où l'on tire ces *pierres*, s'appellent des *carrieres*; & les *lits*, ou *bancs de pierre*, ſe coupent & ſe débitent par groſſes maſſes ou carreaux, pour les enlever plus aiſément du fond de la carriere; & les inſtrumens, dont on ſe ſert pour les couper, ſont des maſſes, des coins, pluſieurs ſortes de marteaux, divers ciſeaux, des pinces de fer, des leviers, des rouleaux de bois. Les engins ou machines qu'on emploie pour les enlever, ſont les tourniquets, des roues, celles-ci doubles ou ſimples, auxquelles les hommes donnent le mouvement, ou en marchant dans la cavité des roues doubles, ou en montant le long des chevilles ou échelliers des roues ſimples. Une longue échelle à chevilles, poſée perpendiculairement dans l'ouverture de la carriere, donne aux ouvriers la commodité, ou d'y deſcendre, ou d'en remonter. Il y a néanmoins des carrieres où l'on travaille à découvert, & où les ouvriers n'ont beſoin ni d'échelles ni de roues, les charrois pouvant venir prendre leur charge juſqu'au lieu du travail. La *pierre de taille* ordinaire ſe vend à Paris, au chariot, qui contient deux voies, & deux voies cinq carreaux, c'eſt-à-dire, environ quinze pieds de *pierres* cubes. Le libage ſe vend auſſi à la voie, qui ne ſe nomme néanmoins de la ſorte, que lorſqu'il y a ſix ou ſept libages à la voie. On appelle *quartier de voie*, quand il n'y en a qu'un ou deux. La *pierre* de S. Leu & de Vergelé ſe vend au tonneau, chaque tonneau contenant quatorze pieds de *pierre* cubes. Le tonneau ſe diviſe en deux muids, à raiſon de ſept pieds cubes de *pierre* le muid. Le moilon, auſſi nommé *blocage*, ſe meſure & ſe vend à la toiſe cube, qui contient deux cents ſeize pieds. Le moilon eſt la *pierre* débitée en médiocres morceaux de diverſes groſſeurs que les carriers ſont obligés de rompre pour débarraſſer la *pierre* de taille, & les carreaux qu'ils veulent avoir.

PIERRE A PLÂTRE, ſorte de *pierre* cuite & calcinée dans un four propre à cette cuiſſon, & enſuite battue & réduite en poudre, qui ſert à faire du *plâtre*. Voyez *Plâtre.... Pierre à chaux*, c'eſt la *pierre* propre à brûler pour faire de la chaux. Voyez *Chaux.... Pierre à feu* ou *à fuſil*; ce ſont des cailloux caſſés & taillés, de ſorte qu'ils aient une eſpéce de tranchant pour produire facilement des étincelles de feu, lorſqu'on les frappe avec un morceau d'acier qu'on appelle *fuſil*. Ces *pierres* ſont partie du négoce des merciers & des quincailliers.... *Pierre à faucheur*, ce ſont toutes ſortes de *pierres* qui ſervent pour aiguiſer les outils de fer, qui ſont tranchans. Les plus fines, que vendent ordinairement les couteliers en détail, & les merciers en gros, ſervent à affiler les couteaux, raſoirs, ciſeaux, & tous inſtrumens de chirurgie. Celles de moindre qualité ſont pour les tranchets, couteaux de pied, & autres outils des cordonniers, ſavetiers, felliers, carroſſiers, bourreliers, &c. & les plus groſſes ſont propres aux faucheurs, charpentiers,

Digitized by Google

menuiſiers, charrons, & autres ouvriers en bois.... La *pierre du Levant* eſt jaunâtre, à-peu-près comme la cire des abeilles au ſortir de la ruche. On s'en ſert pour les ciſeaux..... La *pierre de Liége* eſt blanc de lait par-deſſus, & noir d'ardoiſe par-deſſous; elle ſert pour les raſoirs.... La *pierre à lancette* eſt verte, c'eſt une eſpéce de caillou..... La *queue*, ou *pierre de grès* n'eſt qu'un morceau de grès griſâtre, taillé en long. On y affile les couteaux..,. La *pierre à l'huile*, ſemblable à celle du Levant, ſert à pluſieurs ouvriers pour affuter les petits outils d'acier, comme les pointes, les échopes, les burins, &c.

Pluſieurs artiſans ſe ſervent de *pierres* pour diverſes préparations de leurs ouvrages. Les uns les appellent ſimplement des *pierres*, quoiqu'elles ſoient de marbre; d'autres, au contraire, les nomment de *marbre*, quoique ce ne ſoit que des *pierres*. On ſe ſert de pluſieurs ſortes de *pierres* dans les manufactures de glace; & elles ont différens noms, ſuivant leurs différens uſages.... Les tourneurs & les nattiers ont des *pierres* pour battre les pailles dont ils ſe ſervent..... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie ont une *pierre* ſur laquelle ils frottent & uſent les lettres nouvellement fondues.

Les *pierres-ponces* ſont des *pierres* calcinées par des feux ſouterreins, & emportées dans la mer par des ouragans qui s'y purifient & s'y défont de leur couleur noire. Il y en a de groſſes, de petites, de griſes, de blanches, de légeres & & de peſantes. On en trouve quantité dans le voiſinage des volcans. Ces *pierres* ſont de quelque uſage en médecine; mais la plus grande conſommation s'en fait par les parcheminiers, corroyeurs & potiers d'étain.... La *pierre de touche*, appellée par les anciens *pierre Lydienne*, eſt celle qui ſert aux monnoyeurs, orfévres & jouailliers, à faire l'eſſai des métaux.... La *pierre arménienne* eſt une *pierre* raboteuſe, ordinairement groſſe comme une noiſette, mêlée de différentes couleurs qu'on tiroit autrefois d'Arménie. Il s'en trouve aujourd'hui beaucoup en Allemagne. Broyée, lavée & ſéchée, on s'en ſert, dans la peinture, ſous le nom de *cendre verte*. Elle ſe trouve dans les mines d'argent, comme le *lapis-lazuli* ſe trouve dans les mines d'or..... La *pierre judaïque* eſt une eſpéce de *pierre* faite comme une petite olive, rayée tout autour de petites lignes qui parcourent ſa longueur, & qui ſont également diſtinctes. On l'emploie en médecine, & on l'apporte de la Judée, où on la trouve en abondance.... La *pierre infernale* eſt de l'argent diſſous dans de l'eau-forte qu'on laiſſe cryſtalliſer.

Les *pierres précieuſes* ſont une nature de *pierre brillante*, & très-dure, dont la rareté fait ordinairement le prix. Ce ſont les jouailliers & les orfévres qui font le commerce de ces *pierres*. On les diſtingue par leurs différentes couleurs, & chacune a ſon nom. Ces *pierres*, qui ſont tranſparentes, ſont de deux ſortes, les unes teintes de quelque couleur, les autres ſans couleur, & parfaitement *diaphanes*. Les premieres ſont la *topaſe*, de couleur jaune ou d'or, c'eſt le *chryſolitus* des anciens; l'*hyacinthe* d'une couleur jaune rougeâtre, qui approche de celle de la flamme, ou de l'ambre, qui eſt très-foncé; le *grenat* qui ſemble être une eſpéce d'*eſcarboucle* des anciens: celui qui vient de Bohême eſt de couleur de feu, & celui de Syrie eſt pourpre; le *rubis oriental* eſt d'un rouge fort

Digitized by Google

vif, & c'eſt la plus dure de toutes les *pierres* précieuſes de cette eſpéce ; le *rubis balais* eſt de couleur cramoiſie, & il ſemble que c'eſt le véritable *rubis* des anciens ; le *rubis ſpinelle* eſt de couleur de roſe ; l'*eſcarboucle* des modernes eſt une eſpéce de rubis fort rare, d'une belle couleur ſanguine ; l'*améthyſte* eſt de couleur de pourpre ; le *ſaphir* eſt bleu. Il ne paroît pas qu'il ait été connu des anciens. La deſcription de celui que *Pline* donne paroît convenir au *lapis-lazuli* ; le *ſaphir d'eau* eſt le *ſaphir occidental*, qui n'eſt ni ſi bleu, ni ſi dur que l'oriental ; l'*aigue marine* eſt de couleur de verd de mer, & ſemble être le *berylus* de Pline ; l'*émeraude* eſt d'un verd de pré : on la trouve dans la fente des rochers avec la calamine ; la *chryſolite*, qui eſt la topaſe des anciens, eſt d'un verd obſcur, avec un peu de jaune. Les autres *pierres tranſparentes* qui ſont diaphanes, & n'ont aucune couleur, ſont les ſuivantes ; le *cryſtal* qui ſe connoît par ſa tranſparence & ſa dureté ; le *ſaphir blanc*, qui eſt ſans couleur, tranſparent comme le cryſtal, & plus dur que le bleu ; le *diamant*, *adamas*, pierre qui l'emporte ſur toutes les autres en brillant, en beauté & en dureté.

PIERRE, ou STEEN, ſorte de poids, plus ou moins fort, ſuivant les lieux où il eſt en uſage. A Anvers, il eſt de huit livres, qui en ſont ſept de Paris, d'Amſterdam, &c. A Hambourg, il eſt de dix livres, qui ſont à Paris, Amſterdam, &c. neuf livres dix onces, ſix gros & un peu plus. A Lubeck, il eſt auſſi de dix livres ; mais ces dix livres ne ſont que neuf livres huit onces trois gros de Paris.

PIERRERIES, c'eſt un amas de pierres précieuſes.

PIERRERIES, ou PERRIERES ; c'eſt, en Anjou, les carrieres d'où ſe tire la pierre propre à faire des ardoiſes.

PIERRURES, *en terme de chaſſe*, c'eſt ce qui forme la fraiſe qui eſt autour des meules de la tête d'un cerf, daim & chevreuil, en forme de petites pierres.

PIETOT, petite monnoie qui a cours dans l'iſle de Malte, qui vaut un grain & demi, & environ trois deniers de France.

PIEU : c'eſt un bâton pointu par un de ſes bouts, & dont les oiſeleurs ſe ſervent pour faire agir leurs piéges.

PIEUX ; ce ſont les bâtons, dont on frappe & l'on tue les bêtes noires, quand elles ſont dans le parc. Le coup mortel eſt ſur le boutoi.

PIEUX FOURCHUS ; ce ſont ceux, dont on ſe ſert à tendre & attacher des filets.

PIGACHE : c'eſt la contuſion qui ſe voit au pied du ſanglier, quand il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

PIGEON, oiſeau, dont il y a pluſieurs eſpéces, ſçavoir, les *pigeons communs*, les *pigeons de voliere*, & les *pigeons ramiers*. Le *pigeon commun* eſt un oiſeau domeſtique, qui vit dans un colombier. Ces *pigeons communs* ſont, ou fuyards, ou domeſtiques. Les derniers ne quittent preſque point la maiſon, mais les autres vont chercher leur vie au loin. Les uns & les autres ne perchent point ſur les arbres. On appelle *pigeons cauchois* de gros *pigeons* du pays de Caux, en Normandie, où ces oiſeaux ſont plus gros que les autres.

Pour bien peupler un colombier, il faut ſçavoir choiſir les *pigeons*. Les blancs ne ſont pas tant eſtimés que les autres, parce qu'ils ſont moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres d'être pris par les oiſeaux de proie. Les curieux eſtiment beaucoup ceux qui

Digitized by Google

ſont de couleur de ſoupe de lait, c'eſt-à-dire roux & blancs. Mais, à l'égard du colombier, le *pigeon* paſſe pour bon & fécond, quand il eſt gris, tirant ſur le cendré & le noir; qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or. Les *pigeons privés* ſont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent point tant, ſont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair plus délicate que les *pigeons communs*: mais ſouvent on achete ces avantages plus qu'ils ne valent. Les *pigeons communs* ſont, à la vérité, plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus que les autres; mais ils ſe nourriſſent preſque toujours eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur maître, au lieu que les autres ne ſortent jamais, conſomment beaucoup de grains, & demandent beaucoup de ſoin. Quoi qu'il en ſoit, on peut choiſir de ces deux eſpéces, même les mêler, dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'un & de l'autre.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler un colombier. La premiere & la meilleure eſt le mois de Mai, parce que ces premiers *pigeons* ſe fortifient beaucoup pendant l'été. La ſeconde eſt au mois d'Août, à cauſe du grain que les peres & les meres apportent aux *pigeonneaux*. Le nombre des *pigeons* pour peupler un colombier, eſt ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui ſuffiſent, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bien peuplé; au lieu que, ſi l'on y en mettoit moins, on ſeroit trop long-tems à jouir du plaiſir de manger des *pigeonneaux*. On nourrit les jeunes *pigeons* ainſi enfermés, de millet, de chenevi, de veſce ou de ſarrazin: on leur jette auſſi quelques poignées de froment; & de tems en tems, on leur donne du cumin, comme un appât qui les attache pour toujours à leur premier colombier. Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns *pigeonneaux* la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante. Après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos. Quand les *pigeonneaux* ſont élevés & accoutumés au colombier, ils vont avec les autres chercher leur vie aux champs. Mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras, & plus ils apportent de profit. On ne leur donne point à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie à la campagne; mais il ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y rencontrent plus rien. On commence à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre juſques preſqu'à la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril juſqu'à la mi-Juin; pour lors les bleds les peuvent fournir de nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de recommencer à leur en jetter: ainſi on doit faire pour l'hiver une proviſion ſuffiſante de grains pour le nombre de *pigeons* que l'on a à nourrir. Le *pigeon* a l'odorat fin; & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux, que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur: c'eſt pourquoi, pour le préſervet de maladie, on parfume ſouvent le colombier; ce qu'on y brûle eſt, tantôt de l'encens, du benjoin & du ſtorax, ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

Les *pigeons de voliere* ou *pigeons*

Digitized by Google

privés ne diffèrent en rien des autres, quant à leur nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fécondité; car ils ſont beaucoup plus gros & beaucoup plus féconds: ils font des petits tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils ſont bien nourris. Il y en a de pluſieurs eſpéces; les *mondains*, qui ſont de gros *pigeons* blancs, ou noirs & blancs, ou preſque tous gris, mêlés de blanc; les *Polonois* ou *Jacobins*, qui ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'eſtomac blanc; les *bédorés*, qui ont le bec & les pates jaunes comme de l'or; les *pigeons à queue de paon*, ainſi nommés, parce qu'ils levent & étalent la queue, comme font les paons; les *pigeons à groſſe gorge*, qui ont un jabot extrêmement gros, qui leur tombe ſur l'eſtomac; les *pigeons patés* ou *patus*, qui ont de groſſes pattes couvertes de plumes, qui leur deſcendent, en maniere de bottes, juſques ſur les pieds. Les *pigeons nonets* ſont très-petits. Les *friſés* ont des plumes comme les poils d'un chien barbet, & ſont d'un tempérament très-délicat. Les *pigeons heurtés*, les *ſuiſſes*, ceux d'Eſpagne, ceux de couleur de ſoupe de lait, & quelques autres, ſont encore fort eſtimés par les curieux. Quand on veut nourrir de ces ſortes de *pigeons*, il faut en choiſir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere. A l'égard des mâles, on les prend beaux & forts. Il faut qu'ils aient le vol roide, ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes & les leur agitant. Si ces parties ſont foibles dans ce mouvement, c'eſt une marque de mauvais tempérament. On doit encore prendre les *pigeons* en bon corps; car, lorſqu'ils ſont maigres, ils ne font choſe qui vaille & ne rendent aucun profit. Les *mondains* ſont ceux qui rapportent le plus, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choiſi beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles, car ceux-ci ſe battroient pour avoir des femelles.

Lorſque les *pigeons* dont on veut peupler une voliere, ſont bien choiſis & nourris de même, ils donnent beaucoup de *pigeonneaux*, qui eſt la fin qu'on ſe propoſe, pour ſe dédommager des ſoins & de la dépenſe qu'on y a faits. On donne la liberté à ces *pigeons*, tout comme aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour. Plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment ils deviennent plus fertiles. Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les *pigeons* qu'on y veut mettre. Pour cela, on enferme en un petit endroit un mâle & une femelle enſemble, pendant douze ou quinze jours. Il ne faut point les y laiſſer manquer de nourriture: ce doit être ordinairement de l'avoine, de la veſce, du ſarrazin, de l'orge & un peu de chenevi, afin de les échauffer; & proche d'eux on a ſoin de leur tenir toujours de l'eau claire, ſur-tout quand ils couvent pendant l'hiver. Il ne faut point les laiſſer ſans eau dans leur voliere. On renouvelle ſouvent cette eau, à cauſe du froid, qui la pourroit glacer, & des vilainies qui la rendroient puante.

Les *pigeons ramiers*, appellés *biſets*, parce qu'ils ont aſſez ſouvent le bec & les pieds rouges, & le plumage de couleur plombée, ne ſont autre choſe que des *pigeons ſauvages*. Ils perchent ordinairement ſur les arbres, & ne viennent guères à terre, parce qu'ils ſont fort timides. La chair du *biſet* eſt d'un bon goût, quoique beaucoup

Digitized by Google

plus sèche que celle du *pigeon domestique*, qui ne perche point sur les branches. On dit que cette espèce de *pigeon* vit jusqu'à trente & quarante ans. C'est un oiseau de passage, qu'on voit par bandes sur la fin de Septembre. On connoît son âge par la longueur de ses ongles, parce qu'ils augmentent considérablement, à mesure qu'il vieillit. On le chasse au filet ou autrement, & on en garde en vie, qu'on nourrit & engraisse comme les autres, pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre; mais ils ne deviennent pas assez privés pour couver ou pondre.

L'article XII de l'ordonnance de 1607 fait défense à toutes personnes, de quelque état & condition qu'ils soient, de tirer de l'arquebuse sur les *pigeons*, à peine de vingt livres parisis d'amende. Les réglemens de police défendent aux habitans des villes de nourrir des *pigeons*, à cause du mauvais air qu'ils peuvent y causer. Plusieurs ordonnances de police ont renouvellé ces défenses pour la ville & fauxbourgs de Paris. Il y en a une du 4 Juin 1726, qui condamne à l'amende quelques bourgeois, parce qu'ils étoient contrevenus aux autres réglemens. Dans la coutume de Paris, il est permis à ceux qui possèdent cinquante arpens de terre en domaine, d'avoir une voliere ou fuie de cinq cent boulins & au dessous.

La chair des *pigeonneaux* & des *pigeons* encore jeunes, est succulente & facile à digérer; mais à mesure qu'ils avancent en âge, elle devient massive & pesante: elle est nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques: elle produit un aliment assez solide & durable, parce qu'étant compacte & massive, elle s'attache aux parties solides, de maniere qu'elle ne s'en sépare après, que très-difficilement. Le *pigeon* convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, sur-tout à ceux qui digerent facilement, qui font dans un exercice continuel, & qui dissipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en user plus sobrement que les autres. La chair du *pigeon* resserre aussi le ventre, parce qu'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humidités superflues qui relâchoient les fibres des intestins.

Les *gros pigeons*, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôt, ou des entrées différentes, comme en fricassée, ou aux pois. On les met aussi, coupés en quatre, en fricassée de poulets; aussi au roux, comme la poitrine de veau; en fricandaux, à la crapaudine, au basilic, &c. Pour les *pigeons bisets*, on les met ordinairement en fricassée, ou sur le gril; & quand ils sont bien en chair, on peut les servir rôtis.

On nomme *clous à pigeon* de grands clous à crochet, autrement nommés *bec de canne*. Ils servent à attacher, dans les volieres & colombiers, les paniers où l'on met pondre & couver les *pigeons*.

PIGNATELLE, ou PINATELLE, petite monnoie de billon, qui se fabrique à Rome. Elle y a cours, à-peu-près sur le pied des sous marqués de France.

PIGNATOLIS, petite mesure pour les liquides, dont on se sert dans la Pouille. Elle est à-peu-près semblable à la pinte de Paris.

PIGNÉS, nom qu'on donne, dans le Pérou & le Chili, à des masses d'argent poreuses & légeres, faites d'une pâte desséchée, qu'on forme par le mélange du mercure

Digitized by Google

& de la poudre d'argent, tirée des minieres. Ces *pignes* ſont marchandiſes de contrebande hors des minieres. Il eſt défendu d'en vendre aux étrangers, même aux Eſpagnols, à cauſe du *quint du roi*, qui eſt dû, quand on les porte aux caiſſes royales.

PIGNON, petite amande, qui ſe trouve dans les pommes de *pin*, & dont on fait uſage en médecine, ſoit en s'en ſervant telles que la nature les produit, ſoit en en tirant une huile qui équivaut à l'huile d'amandes douces. On les apporte de Catalogne, du Languedoc & de la Provence.

PIGNON D'INDE, fruit purgatif, qu'on apporte des Indes, auſſi appellé *grain de Tilli*. Il y a auſſi pluſieurs ſortes de *pignons* étrangers, propres à la médecine, comme le *gros pignon* de Barbarie, les *gros & petits pignons* de l'Amérique. Le fruit du *Palma-Chriſti* eſt auſſi une eſpéce de *pignon*, & ſouvent on le ſubſtitue au *pignon d'Inde*, ſur-tout s'il n'eſt point marbré.

PIGNON, ou PEIGNON, laine de médiocre qualité, qui tombe de la laine fine, en la peignant avec les cardes. On les diſtingue en bons, moyens & gros *pignons*; & les ſtatuts pour la draperie de Beauvais, du 18 Août 1670, réglent dans quelles étoffes il eſt permis d'employer cette eſpéce de laine. Le réglement pour la fabrique des bas, du 30 Mars 1700, défend expreſſément d'employer des *pignons* dans les ouvrages de bonneterie.

PIGNORATIF, *en juriſprudence*. On donne le nom de *contrat pignoratif* à celui par lequel un débiteur vend ſon héritage à ſon créancier, pour jouir des fruits, & les compenſer avec l'intérêt de la dette, avec la faculté du rachat perpétuel, ou à tems.

PILE, ſe dit de pluſieurs choſes entaſſées les unes ſur les autres. En ce ſens, on dit une *pile de piéces de draps*, une *pile de morue*, une *pile de bois*, &c. Mettre une piéce de drap dans la *pile*, c'eſt, *en terme de foulon*, la mettre dans le vaiſſeau où elle doit être foulée. La plûpart des moulins à fouler ſont à *deux piles*..... *Pile*, en terme de monnoie, eſt le côté de l'écuſſon..... *Pile de Chartreux*: ce ſont des laines primes d'Eſpagne, qui, avec la *pile des Jeſuites*, paſſent pour les meilleures de toutes les laines eſpagnoles.

PILE'E, *en terme de manufacture de lainage*: c'eſt la quantité d'étoffes qu'on met dans l'auge, pour les faire fouler.

PILER, c'eſt caſſer, broyer dans un mortier quelque matiere..... *Piler le ſucre*, c'eſt, *en terme de ſucrerie*, le briſer par morceaux, dans des bacs ou dans des canots faits exprès pour cela, lorſqu'il ſort de l'étuve.

PILES, mortiers dont on ſe ſert dans les papeteries, pour y préparer la pâte deſtinée à faire le papier. Il y a trois ſortes de *piles*; les unes que l'on nomme *piles à drapeau*; les autres, *piles à fleuret*, & les autres, *piles de l'ouvrier*.... *Piles*: ce ſont encore de grands vaiſſeaux, dont les Italiens & les Provençaux ſe ſervent, pour mettre les huiles qu'ils veulent garder. On les met auſſi dans des jarres, qui ſont de grands vaiſſeaux de terre cuite.

PILLARD, *en terme de chaſſe*, c'eſt un chien querelleux.

PILLARDS, ou PILTIERS, nom que les Hollandois donnent quelquefois aux piaſtres à deux colonnes.

PILON, inſtrument de fer, de bois, &c. qui ſert à fouler, écraſer, amollir, &c. On ſe ſert

Digitized by Google

de *pilon* en plusieurs manufactures, & à différens ouvrages. Quelques étoffes se foulent au *pilon*; le tan s'y coupe & s'y hache; les drapeaux dont on fait le papier, s'y battent & s'y réduisent en bouillie; quelques sortes de cuirs s'y préparent; & les matieres dont on fait la poudre à canon, s'y broyent.... *Envoyer des livres au pilon*, c'est, *en terme de librairie*, les déchirer par morceaux, ensorte qu'ils ne puissent plus servir qu'aux cartonniers, pour être *pilonnés* & réduits en cette espéce de bouillie dont on fait le papier & certaines sortes de carton.

PILONNER, c'est se servir du pilon..... *Pilonner la laine*, c'est la remuer fortement, avec une pelle de bois, dans une chaudiere remplie d'un bain plus que tiéde, composé de trois quarts d'eau claire, & d'un quart d'urine, pour la dégraisser au sortir de la balle, avant que d'être battue sur la claie.

PILORI, lieu infâme, où l'on attache certains criminels, pour les exposer en public. Cette punition est notamment réservée pour les banqueroutiers frauduleux, & pour ceux qui les ont aidés de leurs secours & de leurs conseils. Le *pilori* dont on se sert ordinairement pour ces malfaiteurs, est une grande cage qui tourne sur un pivot, dans laquelle on les enferme, & que l'executeur de la haute-justice a soin de faire tourner de tems à autre, pour qu'ils ne puissent échapper à la vue d'aucun des spectateurs. Vers le milieu du dix-septieme siécle, ceux qui faisoient cession de bien à leurs créanciers, étoient obligés de faire quelques tours au pied du *pilori*, avec le *bonnet verd* sur la tête, qui étoit la marque infamante de ceux qui étoient réduits à cette extrémité. Il seroit à souhaiter, comme le remarque un auteur, qu'on eût conservé en France cet usage: on y verroit peut-être moins de banqueroutes, & l'on ne hazarderoit pas si hardiment qu'on le fait le bien de ses créanciers.

PILOSELLE, plante qui pousse plusieurs tiges, grêles, velues, rempantes. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout, semblables à l'oreille d'un rat, vertes par dessus, blanches par dessous, revêtues de poil, & d'un goût astringent. Ses fleurs sont semblables à la dent de lion, mais plus petites, de couleur pâle; lorsqu'elles sont passées, il leur succede des semences noires, oblongues, garnies d'une aigrette. Sa racine est menue, longue comme le doigt, ayant quelques fibres. La *piloselle* est vulnéraire & détersive. Son infusion est bonne pour la jaunisse, & pour prévenir l'hydropisie. On se sert de son extrait pour les ulcères internes & pour la phthisie. Il y a quelques autres espéces de *piloselle*. Ce nom lui a été donné, parce que ses feuilles sont revêtues de poil. Cette plante croît dans les champs, dans les lieux montagneux, dans les terres sablonneuses, & aux bords des grands chemins.

PILOTAGE, ou LAMANAGE, droits qui sont dûs aux pilotes qui aident aux vaisseaux à entrer dans quelque port.

PILOTE est un officier de mer, dont le talent consiste à bien conduire un vaisseau. Il doit être bon géographe, pour connoître les différentes côtes qu'il parcourt, les écueils & les rochers qu'il faut éviter. Il doit aussi, sur-tout lorsqu'il approche d'une embouchure de riviere, de l'entrée d'un port, d'une rade, &c. se servir continuellement de la sonde, dans la crainte de donner sur des bas-fonds.

Digitized by Google

PIMENT, espéce de patte d'oie, ou de *chenopodium*. Elle pousse une tige ronde, droite & velue, n'ayant guères plus d'un demi-pied de hauteur, divisée, dès le bas, en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont rouges au commencement, ensuite pâles, découpées comme celles du chêne, parsemées de grosses veines, & attachées à de longues queues. Ses fleurs naissent par petites grappes, en grande quantité, le long des rameaux. Chaque fleur est à plusieurs étamines soutenues par un calice découpé jusqu'à la base. Lorsque cette fleur est passée, il lui succéde une semence presque ronde, enfermée dans une capsule; sa racine est petite, blanche, garnie de peu de fibres. Cette plante a une odeur agréable & aromatique. Elle est bonne pour l'asthme & pour les maladies des femmes. Les modernes en font beaucoup de cas. Elle aime les lieux humides, & se plaît proche des fontaines & des ruisseaux.

PIMPRENELLE, plante qui pousse des tiges, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, rameuses. Ses feuilles sont petites, presque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-dessus, bleuâtres par-dessous, rangées par paires, sur une côte grêle, rougeâtre, velue. Au sommet des tiges, naissent des têtes rondes, garnies de petites fleurs, & qui sont des rosettes à quatre quartiers, purpurines par dehors, vertes par-dedans, du milieu desquelles s'éleve une touffe d'étamines, tantôt jaunes, & tantôt purpurines. Son fruit est à quatre angles, de couleur cendrée. Il renferme une ou deux semences. Sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches, entre lesquelles on trouve des grains rouges, qu'on nomme *cochenille silvestre*. Elle est propre à purifier le sang, & à rétablir le ressort des parties. Elle arrête les hémorragies, tant extérieures qu'intérieures. On la mange communément en salade. Sa culture est fort simple. On la seme par rayon, ou à la volée, au mois de Mars. On la sarcle, & on l'arrose dans les chaleurs. Plus on la coupe, plus elle repousse; & plus ses feuilles sont jaunes, & plus elles sont tendres & bonnes. Il y a de deux sortes de *pimprenelles*, la grande & la petite. Les feuilles de la premiere sont grandes: celles de la seconde sont plus allongées. Ce sont toujours les petites feuilles du cœur que l'on met ordinairement dans les salades.

PIN, arbre, dont deux espéces, le *cultivé* & le *sauvage*. Le *pin cultivé* est grand, élevé, droit, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rouge & rougeâtre. Ses rameaux sont disposés par intervalle, comme les raies d'une roue. Ses feuilles naissent deux à deux, longues, fort étroites, toujours vertes, pointues & piquantes par le bout d'en haut, enveloppées par le bas d'une graine membraneuse. Ses chatons sont à plusieurs bourses membraneuses, qui, en s'ouvrant, laissent voir deux loges, remplies d'une poussiere menue. Ses fruits deviennent de grosses pommes, écailleuses, presque rondes ou pyramidales, de couleur rougeâtre. Les écailles qui la composent, sont dures, ligneuses, creusées, dans leur longueur, de deux fosses, dans chacune desquelles est couchée une coque osseuse, qui renferme une semence oblongue, à demi-ronde, blanche, douce au goût, tendre, qu'on nomme *pignon*.

Cette espéce de *pin* aime les terres sablonneuses, légeres & pierreu-

Digitized by Google

ſes, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas. On en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, auſſi bien que dans les pays chauds. Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le *pin*, à la différence du noyer; & outre le bois & la réſine que le *pin* fournit, il donne encore les *pignons*, dont on a parlé. Voyez *Pignon*.

On plante les *pins* en Octobre & en Novembre, dans les pays chauds, & ailleurs, en Février & en Mars. On met en bonne terre, bien labourée, cinq ou ſix *pignons* enſemble, qu'on a choiſis bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres, blancs. Il faut les faire tremper trois jours dans l'eau, avant que de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer, pendant l'hiver, dans le ſable, comme on l'a dit des noyers. Il faut les farcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde de ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Si on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viendront bien mieux, & dureront long-tems, pourvu qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'engendrent ſous l'écorce, & qui minent l'arbre. On appelle le *pin* l'arbre du ſcorbut, parce qu'on l'emploie, en Flandre & en Hollande, contre ce mal, qui y eſt fort commun. Le *pin ſauvage* croît ordinairement moins haut que le *cultivé*. Son tronc eſt plus ſouvent droit, quelquefois tortu. Ses feuilles ſont longues, menues; ſes fruits plus petits que ceux du *pin cultivé*: ils ſont réſineux, & tombent facilement, quand ils ſont mûrs. Le *pin* rend beaucoup de réſine par les inciſions qu'on fait à ſon écorce.

PINASSES, étoffes des Indes orientales, qui ſont faites d'écorces d'arbres. Voyez *Ecorce d'arbre*.

PINCE, gros levier de fer, rond, de quatre pieds de long, & de deux pouces de diametre, coupé d'un côté en biſeau, pour lui donner plus de priſe & d'entrée dans les joints des pierres, ou autres matieres, qu'il ſert à remuer, à disjoindre & à démolir..... Il y a de petites *pinces*, qui ſervent ſeulement à mettre en place des ouvrages de menuiſerie, de charpente, ou ceux des marbriers & tailleurs de pierre. Les *pinces* appellées *pieds de chevre* ſont recourbées, & refendues par le bout. Pluſieurs ouvriers en font uſage, comme maçons, charpentiers, paveurs, tailleurs de pierre, carriers, &c.... Les cordonniers ont une *pince* particuliere, pour mettre le ſoulier ſur la forme, après que l'empeigne & les quartiers ont été couſus. Elle eſt de dix à douze pouces de longueur. La tête eſt très-maſſive, ordinairement de figure cubique, & dentelée endedans; enſorte que les dents d'un des côtés s'engrainent dans les *dents* du côté oppoſé. Quand cette *pince* eſt fermée, elle leur ſert comme de marteau pour cogner les cloux à broche; & les bouts des branches de cette *pince*, qui ſont fendus, leur ſervent de tenaille pour les retirer.... Les relieurs de livres donnent le nom *pince* à un outil en forme de tenaille de fer. Ils s'en ſervent pour *pincer* les nervures.... Les horlogers, arquebuſiers, & autres ouvriers, donnent le nom de *pince* à une petite tenaille qui leur ſert à prendre ou placer les goupilles, & autres légeres piéces de leurs ouvrages.... Les paſſementiers-boutonniers donnent auſſi le

Digitized by Google

nom de *pince* à un petit instrument *qui* leur sert à redresser les fleurs de leurs campanes, & autres semblables ouvrages.... Enfin les chaudronniers, les ferruriers, les maréchaux & taillandiers ont des *pinces*, les unes plus grandes, les autres plus petites, qui servent à tenir leur ouvrage, quand il est nécessaire de le mettre au feu.

PINCE A PINCE. Auner une étoffe *pince à pince*, c'est l'auner juste, sans donner bonne mesure.

PINCEAU, instrument dont se servent les peintres pour appliquer leurs couleurs. Il est fait avec des poils de blereau, du poil de sanglier & du duvet de cygnes. Il y en a de très-gros & de très-petits; les uns & les autres servent aux peintres & aux doreurs.

PINCEMENT, *en terme de jardinage*, c'est l'action de *pincer*. La plûpart des jardiniers prétendent que le *pincement* contribue à l'abondance des fruits. Il se fait en Mai, & quelquefois en Juin & Juillet, dit *La Quintinie*. Parmi les branches qui viennent d'un tel *pincement*, il s'en trouve de foibles, & celles-là font du fruit; les grosses ne font que des branches à bois. Le *pincement* ne se doit guères pratiquer que sur les grosses branches d'en-haut, & rarement sur celles d'en-bas, puisqu'il est toujours très-important de les conserver jusqu'à la taille d'hiver, afin que, pour l'année d'après, elles en fassent quelques autres qui soient propres à garnir des endroits vuides. Le *pincement* ne se doit jamais faire sur les branches foibles, puisque n'ayant justement de sève que ce qu'il leur en faut pour être bonnes, il ne s'en feroit que de chiffonnées à l'endroit où seroit le partage de la médiocre portion de sève que la nature leur distribue. L'*ébourgeonnement* & le *pincement* ne contribuent pas seulement à arrondir, remplir & étendre la tête d'un oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les orangers ont besoin. Le *pincement* se doit faire en Mai, ou en Juin; si on le faisoit plus tard, les branches pincées ne donneroient, au-dessous d'elles, que des branches chiffonnées & infructueuses pour l'année suivante, comme on vient de le dire, parce que la sève est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

PINCER UN LIVRE, *en terme de relieur*, c'est approcher, avec de petites pinces de fer, de chaque côté des nerfs qui sont au dos d'un livre, les ficelles qui n'en sont pas assez proches, quand on l'a fouetté. Voyez *Reliûre*.

PINCETTE, ustenfile de ménage, qui sert à attiser le feu..... Les *pincettes* sont aussi de petites tenailles, les unes simples, les autres à ressort, dont se servent divers ouvriers pour placer les différentes piéces de leurs ouvrages qui sont trop petites, pour être mises à la main, comme les goupilles, les petites vis, & autres semblables particulieres dans l'horlogerie..... Les jouailliers se servent aussi de *pincettes* très-fines pour prendre les pierres précieuses, qui sont d'un très-petit volume, & les ranger sur les desseins de diverses piéces de jouaillerie qu'ils veulent monter.

PINCHINA, étoffe de laine non croisée, qui se fabrique à Toulon, & aux environs; elle a une aune de large, sur vingt deux aunes de long. On fabrique aussi, en France, plusieurs autres sortes d'étoffes, auxquelles on donne le nom de *pinchina*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec celle ci-dessus.

Digitized by Google

PINE'E', eſpéce de morue ſéche, qui eſt regardée comme la meſlleure de toutes. Voyez *Morue*.

PINSONNE'E, *en terme d'oiſeleur*, c'eſt une ſorte de chaſſe aux oiſeaux. Il y en a de trois ſortes; l'une qui ſe fait avec le feu & la palette, l'autre avec le feu & les gluaux, & la troiſieme avec un rameau enduit de glu. Ces chaſſes ſont divertiſſantes, & ſe font dans les bois taillis, & le long des groſſes haies & des buiſſons touffus.

PINTADE, oiſeau des Indes, aujourd'hui fort commun en France, & qui s'éleve avec la volaille de baſſe cour; c'eſt une eſpéce de poule, ainſi appellée, à cauſe de la juſteſſe des taches ou figures, qui ſemblent avoir été peintes ſur ſon plumage. La *pintade* a la taille de la poule ordinaire; elle reſſemble à la perdrix par ſa queue, qu'elle porte toujours baſſe; mais par ſes appendices charnus qui lui pendent à chaque côté des joues, elle reſſemble mieux à la poule. Tout ſon plumage eſt de deux couleurs, blanc & noir. Ses œufs ſont auſſi peints, & marquetés de blanc & de noir. Son cou a un duvet noir, plus approchant du poil que des plumes. Il eſt d'environ deux lignes, & tourne en haut contre l'ordinaire. Sa tête eſt couverte d'une peau ſpongieuſe, qui forme une crête, en maniere de caſque; elle a les pieds garnis de membranes, comme les oiſeaux aquatiques. Son bec a quelquefois, à ſa racine, un bouquet; & il eſt garni de deux appendices, d'une ſubſtance, moitié charnue, & moitié cartilagineuſe, qui pend des deux côtés des joues, & eſt attaché à la ſupérieure, & non à l'inférieure, comme ils le ſont aux poules. Ils ſont rouges aux femelles, & bleus aux mâles. Cet oiſeau ſe nourrit comme les volailles des baſſes-cours.

PINTE, eſpéce de moyen vaiſſeau, ou meſure dont on ſe ſert pour meſurer le vin, l'eau de-vie, l'huile, & autres ſemblables matchandiſes qu'on débite en détail, même les olives. La *pinte de Paris* ſe diviſe en deux *chopines*, que quelques-uns appellent *ſetier*; la *chopine* eſt de deux *demi-ſetiers*, & le *demi-ſetier* contient deux *poiſſons*, chaque *poiſſon* étant de ſix pouces cubiques. Les deux *pintes* font une *quarte* ou un *quartaut*, qu'on nomme en pluſieurs endroits *pot*.... La *pinte* de S. Denis en France, eſt preſque le double de celle de Paris, ne s'en manquant guères que la valeur d'un verre, ce qui fait qu'on lui donne le nom de *pot* en pluſieurs endroits.... La *pinte* d'Angleterre eſt la plus petite de toutes les meſures, dont on ſe ſert pour les liquides dans ce royaume; elle peſe environ une livre d'*avoir*, c'eſt-à-dire, ſeize onces. Deux *pintes* font une quarte, deux quartes un pot, deux pots un galon, ou brogue.... *Pinte* ſe dit auſſi des choſes qu'on a meſurées avec la *pinte*. Une *pinte d'olives*, une *pinte d'eau-de-vie*, une *pinte de vin*.

PIOCHE, outil de fer, avec un long manche de bois, qui ſert aux terraſſiers, jardiniers, carriers, maçons, &c. pour remuer les terres, tirer des pierres, ſaper, démolir, &c. Il y en a de pluſieurs ſortes, les unes, dont le fer a deux côtés, comme un marteau, & un œil au milieu pour l'emmancher. Chaque extrémité de cette *pioche*, eſt pointue. Deux autres ſortes de *pioches* s'emmanchent par le bout de fer, toutes deux un peu courbées; mais l'une eſt pointue comme le *pic*; & l'autre, qu'on nomme *feuille de ſauge*, a le bout large & tranchant. Ce ſont des diminutifs de la *pioche*, que les jardiniers appellent *pio-*

Digitized by Google

chons. Ils s'en ſervent pour *piocher* les herbages qu'il faut labourer pour les faire croître, & arracher les mauvaiſes herbes qui leur nuiſent.

PION, vieux mot, qui eſt encore en uſage dans quelques provinces, pour ſignifier un rejetton d'un arbre ou d'une plante. Voyez *Rejetton.*

PIPE; c'eſt une des neuf eſpéces de futailles, ou de vaiſſeaux réguliers, propres à mettre du vin, & d'autres liqueurs. La *pipe*, qui eſt particuliérement en uſage en Anjou & en Poitou, eſt compoſée de deux *buſſands*, ou *buſſes*, ce qui eſt égal à deux demi-queues d'Orléans, de Blois, de Dijon, de Nuits & de Mâcon, qui font un muid & demi de Paris; le *muid* compoſé de trente-ſix ſetiers, chaque ſetier faiſant huit pintes, de maniere que la *pipe* contient cinquante-quatre ſetiers, qui font quatre cents trente-deux pintes de Paris.

On dit auſſi *une pipe de bled*, comme on dit, en d'autres endroits, un *muid*. La *pipe*, en Bretagne, eſt une meſure de choſes ſéches, particuliérement pour les grains, les légumes, & autres ſemblables denrées. La *pipe*, entendue de cette ſorte, contient dix charges, chaque charge compoſée de quatre boiſſeaux; ce ce qui fait quarante boiſſeaux par *pipe*; elle doit peſer ſix cents livres, lorſqu'elle eſt pleine de bled.

PIPE, long tuyau délié de terre cuite, qui ſert à fumer le tabac: à l'un des bouts du tuyau qui eſt recourbé, eſt une façon de petit vaſe que l'on appelle le *fourneau*, ou la tête de la *pipe*, dans lequel on met le tabac pour l'allumer & le fumer; ce qui ſe fait avec la bouche, en aſpirant la fumée par le bout du tuyau oppoſé à celui du fourneau. Il ſe fabrique des *pipes* de diverſes façons, de courtes, de longues, de façonnées, d'unies, de blanches, ſans être verniſſées, & de verniſſées de différentes couleurs. On les tire ou de Hollande, ou de Rouen. Celles de Hollande ſont les plus eſtimées, étant droites, d'une belle forme, & d'une terre très-fine. Il y en a d'une longueur extraordinaire; elles ſont envoyées dans des caiſſes de ſapin, avec de la paille, ou coque de bled ſarrazin, pour empêcher qu'elles ne ſe caſſent. Les caiſſes ont coutume de contenir depuis quatre, juſqu'à vingt-quatre groſſes de douze douzaines chacune. Les *pipes* de Hollande ſe fabriquent à *Gouda*, autrement *Tergow*. Il s'eſt établi, il y a quelques années, une fabrique de *pipes* dans la baſſe-ville de Dunkerque, qui approchent aſſez de celles de Hollande. Les Turcs ſe ſervent de *pipes* de trois ou quatre pieds de long, plus ou moins grandes, de roſeaux, ou de bois troué comme des chalumeaux, & dont la tête eſt une eſpéce de noix de terre cuite, qu'on met & qu'on ôte quand on veut. Ceux qui font commerce de *pipes* de Hollande, de Dunkerque, ou de Rouen, en gros, les vendent aux détailleurs ſur des échantillons, ſans faire l'ouverture des caiſſes, enſorte que celles qui ſe trouvent rompues & caſſées, reſtent pour le compte de l'acheteur. Quelques-uns prétendent qu'une *pipe graſſe*, devenue d'un brun obſcur, & preſque noire, à force d'avoir ſervi à fumer, pulvériſée, & priſe dans du vin blanc, eſt très-ſpécifique pour le flux de ſang.

PIPEAU, petit chalumeau, ou bois fendu, qui ſert à contrefaire le cri des oiſeaux, à les attirer & à les prendre. Le *poireau* contrefait le cri des roſſignols.

PIPE'E, chaſſe aux oiſeaux avec des *pipeaux*, & en contrefaiſant leur cri; elle ſe fait ordinairement avec des gluaux préparés ſur un

Digitized by Google

arbre, tandis que l'oiseleur caché attire les oiseaux. De toutes les chasses qu'on fait aux oiseaux, il n'y en a point de plus divertissante que la *pipée*; elle n'est point embarrassante, ne donne point de peine, & se fait dans un tems où il y a encore du plaisir à respirer l'air. Quand on veut prendre ce divertissement, il faut d'abord faire provision d'une livre de glu, pour en enduire quantité de petits rameaux; il faut avoir de ces gluaux, du moins sept à huit cents, qu'on accommode à la maison, avant que de partir pour cette chasse. On les emporte enveloppés d'une feuille de parchemin mouillée, observant de ne les enduire que jusqu'à un pouce de l'extrémité d'en-bas. On prend ordinairement des rejettons d'ormeau, longs d'un pied. On a un *appeau* pour appeller les oiseaux; c'est par ce moyen qu'on les fait venir au piége, il y en a de plusieurs façons, d'autres se servent de *feuille de lierre*. Il faut être à la *pipée* dès la pointe du jour. Quand on choisit ce tems, on doit, dès la veille, aller dans le bois observer son endroit, choisir son arbre, & le tenir tout prêt à y mettre les gluaux, afin que lorsqu'on y va, il n'y ait plus que le dernier ouvrage à faire. Outre cet arbre ainsi préparé, on coupe encore des branches de taillis qu'on aiguise par le bout, & qu'on plante tout autour, éloignées chacune du pied de l'arbre d'environ quatre pieds. Ces branches doivent aller en biaisant, embrasser tout le tronc de l'arbre, & former au bas, comme une espéce de loge, terminée en pointe, capable de contenir trois à quatre personnes, & ouverte d'un côté pour y pouvoir entrer. On se tient là tranquille, afin que les oiseaux ne vous voient point, parce qu'ils s'épouvanteroient. Il est bon aussi, qu'à l'endroit où on a remarqué l'arbre, il y ait une clairiere tout autour, sinon il faudra faire une haie qui ait trente ou quarante pas d'espace. Ce dernier expédient est un peu difficile, soit parce qu'il demande trop de tems pour un amusement, tel que celui de la *pipée*, soit parce que les propriétaires de bois ne voudroient pas le souffrir; mais s'il se trouve assez d'endroits avec des clairieres dans les bois taillis, à quatre ou cinq pas autour de la loge, on fiche en terre d'autres branches d'arbre sans ordre; on les fait pencher du côté de la clairiere; on les émonde un peu par le haut, on les garnit de gluaux, après y avoir fait plusieurs entailles. Voyez, pour un plus long détail, les *Amusemens de la chasse*, par Liger.

PIQUE, arme offensive, dont on se servoit autrefois en France dans l'infanterie. . . . *Pique: Traiter à la pique* avec des nations sauvages, c'est un terme pour désigner la nécessité où l'on est d'être sur ses gardes, en trafiquant avec ces nations..... Cette expression s'entend aussi du commerce frauduleux que les François, Hollandois, Anglois, &c. font dans plusieurs endroits de l'Amérique espagnole.

PIQUE-BŒUF, est un charretier qui mene les bœufs, & qui les fait avancer, soit à la charrue, soit attelés à une charrette, avec un aiguillon qui est au bout d'un bâton.

PIQUE', PIQUE'E, se dit des ouvrages sur lesquels on fait des piquûres. On dit, un *satin piqué*, une couverture piquée. Ce mot s'entend aussi de certaines taches que l'humidité cause quelquefois sur des étoffes de soie, & autres marchandises. . . . On se sert aussi de cette expression, pour désigner les piquûres que les teignes font sur les étoffes de laine.

Digitized by Google

PIQUER, terme en uſage dans pluſieurs arts & manufactures. Les tapiſſiers *piquent* des matelas & des couvertures; les deſſinateurs & brodeurs *piquent* les deſſeins pour les lever & en tirer pluſieurs modeles. Les tailleurs pour femmes *piquent* des corps, des corſets, &c.

PIQUER; chez les découpeurs, c'eſt enlever avec un fer quelque partie d'une étoffe, & y faire quantité de petites mouchetures..... *Piquer*, en terme de maçonnerie, c'eſt faire ſur les matériaux employés à la conſtruction extérieure des bâtimens, pluſieurs petits points ou creux qui leur ſervent d'ornement. De cette maniere on *pique* la pierre de taille, le moilon & le grès, particuliérement pour l'ordre toſcan. On dit auſſi *piquer du moilon*, pour dire, le tailler groſſiérement. On l'emploie ordinairement de cette ſorte aux voûtes des caves, aux puits, & aux murs de clôture des meilleurs ouvrages.... *Piquer le bois*, en terme de charpentier, c'eſt le marquer d'une certaine maniere.... *Piquer la viande*, en terme de rôtiſſeur & de cuiſinier, c'eſt la larder proprement, la couvrir de petits lardons conduits également avec la lardoire.... *Piquer une piéce de vin*, ſe dit de la petite ouverture que le tonnelier, marchand de vin, ou cabaretier y font avec le foret pour eſſayer & goûter le vin, ſoit pour le vendre, ſoit pour ſe mettre en perce.

PIQUET, meſure pour les grains, dont on ſe ſert en Picardie, ſurtout à Amiens, qui peſe douze livres & demie. Il en faut dix-neuf & un cinquieme, pour faire un ſetier, meſure de Paris.

PIQUET. Voyez *Pieu*. *Piquet* eſt auſſi un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la réſiſtance qu'il doit faire, ſelon l'uſage auquel il eſt deſtiné.

PIQUETE': nom donné par les fleuriſtes à pluſieurs ſortes d'œillets..... Le *piqueté de Belmans* eſt un œillet gros & large. Sa plante eſt fort délicate, & ſes marcottes difficiles à venir.... *Piqueté du change*, œillet dont la fleur eſt fort mouchetée, large, même tardive; il ne creve point avec ſix boutons... Le *piqueté de Tournai* eſt un œillet aiſé à gouverner, & très-facile à prendre racine. Sa fleur eſt médiocrement large, ſon blanc eſt fin. Quatre boutons lui ſuffiſent..... Le *piqueté pourpre* eſt un œillet *piqueté* d'un beau pourpre, & médiocrement large. Sa fleur eſt fort ronde, ſa plante foible, mais d'un beau verd.

PIQUETTE, mauvais vin qu'on donne aux domeſtiques, à la campagne; c'eſt une boiſſon faite avec du marc de preſſoir, ſur lequel on jette de l'eau qu'on laiſſe fermenter avec ce qu'on y peut laiſſer d'eſprit-de-vin qu'on en a tiré. C'eſt en hiver que la *piquette* ſe doit boire. Si on la gardoit juſqu'en été, elle s'aigriroit. On appelle encore *piquette* un petit vin uſé, & qui eſt bas percé.

PIQUEURS; ce ſont des gens à cheval, établis pour faire chaſſer les chiens.

PIQUURE, ornement qu'on fait ſur une étoffe, ſoit en la découpant, ſoit en marquant deſſus les deſſeins avec de la ſoie ou du fil.

PIQUURES *d'inſectes venimeux*. Il y a pluſieurs ſortes d'inſectes dont la morſure eſt à craindre pour le corps humain; ce n'eſt pas qu'ils ſoient tous venimeux, mais c'eſt qu'ils portent avec eux une humeur cauſtique qu'ils inſinuent dans la plaie qu'ils font; telles ſont les *guêpes*, les *chenilles*, les *mouches à miel*, &c. qui incommodent, ſur-

Digitized by Google

tout à la campagne, sur le bord des étangs, & dans les endroits marécageux. Ces sortes de *piquûres* sont ordinairement accompagnées de rougeur, de chaleur, d'ardeur, & d'une cuisson si considérable, qu'on est obligé de se gratter, ce qui fait rougir toute la partie. Il faut appliquer sur le champ, aussitôt que la *piquûre* est faite, quelques gouttes d'eau de-vie sur l'endroit où est la vessie : on peut aussi y appliquer une feuille de sauge, battue légérement. Si on l'aime mieux, il suffit de frotter la partie avec le lait du figuier, pourvu cependant que ce soit quand les figues sont mûres. Quelques feuilles de cresson & de rue pilées ensemble, & appliquées sur l'endroit où s'est fait la morsure, soulagent beaucoup. Au reste, il faut, autant que l'on peut, ne point se gratter, ni mettre dessus la morsure, de la salive, du lait chaud, ou du lait tiéde; car les adoucissans augmentent beaucoup le mal : on peut aussi, si l'on veut, approcher la partie tout près du feu, & la tenir le plus chaudement qu'il est possible, dans l'instant de la morsure. Il y a d'autres animaux, comme la *vipere*, le *serpent à sonnettes*, le *scorpion*, la *tarentule*, qui font des morsures mortelles, ou du moins très-funestes. Voyez le *Diction. de santé*, au mot *Morsure*.

PIQUOT. Voyez *Picot*.

PIRACANTHA, arbre de parterre, toujours verd. Indépendamment de la beauté de ses feuilles, les guirlandes de fleurs blanches qu'il produit au mois de Mai, font un grand ornement; & ses grains, comme de corail, qui y pendent en grappes, pendant tout l'hiver, forment un très-beau coup d'œil. Il joint à toutes ces qualités la force de ses épines qui le rendent, dit *Bradeley*, une des meilleures plantes qu'il connoisse pour les haies. On peut tailler des *piracantha* en boules ou en pyramides. L'auteur ci-dessus cité, dit en avoir vu d'entiérement couverts de fruits écarlates, dans un tems où la nature semble se reposer & tenir tous ses autres ouvrages dans l'inaction. Si l'on s'avisoit de planter un jardin d'hiver, cet arbre en feroit un des principaux ornemens. On peut le multiplier de graine, de boutures, ou en couchant ses branches. Quand son fruit est bien mûr, on le prépare de même que celui du houx. Il est sujet à rester aussi long-tems dans la terre, sans lever. *Bradeley* conseille d'en faire manger aux oiseaux, afin que passant au travers de leurs corps, il puisse lever plus facilement, & être mieux préparé à végeter; & il ajoûte que, dans le comté de Devonshire où cette plante abonde, on a remarqué que les oiseaux qui s'en nourrissent, répandent cette graine dans la campagne où il croît parfaitement bien; mais il est très-difficile de le transplanter, parce que ses racines ont peu de fibres; c'est pourquoi, quand il est levé, & qu'il a crû pendant un an ou deux, au plus, il faut le le placer à l'endroit où l'on veut qu'il reste. Quand on transplante cet arbre, ou autre de pareille nature, il faut avoir soin d'empêcher que leurs racines ne sèchent avant que d'être remises en terre. Si on veut élever ces plantes, en couchant quelques-unes de leurs branches, il faut choisir celles qui sont tendres, & des plus nouvelles. Cette régle doit avoir son application pour tous les autres arbres toujours verds, tels qu'ils soient; car il ne seroit pas possible de faire reprendre racine d'aucune maniere aux branches ligneuses. Vers les mois de Mai ou de Juin, on doit planter les boutures, tirées des tiges les plus nouvelles, dans des pots de bonne

Digitized by Google

terre, en les arrosant fréquemment, & les tenant à l'ombre jusqu'à l'hiver suivant, auquel tems, on fera bien de leur donner une exposition chaude, pour les préparer à pousser, au printems, de fortes tiges. Les plantes multipliées de cette maniere peuvent être transplantées avec plus de facilité, & moins de risque que celles produites de graines ou de branches couchées. Le *piracantha* se plaît dans un terrein sec & graveleux, & devient un grand arbre, si on le gouverne avec soin. Il faut éviter, s'il est possible, de lui donner du fumier, ou d'autres amendemens gras qui le détruiroient.

PIRETRE, racine médicinale, qui vient du royaume de Tunis, par la voie de Marseille, dont on se sert pour appaiser la douleur des dents, & que les vinaigriers emploient aussi dans la composition de leur vinaigre. La *pirctre* est une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre en dehors, blanchâtre au-dedans, garnie de quelques fibres, & d'un goût âcre & brûlant. La plante qu'elle produit a ses feuilles vertes & très-petites, & ses fleurs incarnat, semblables à nos marguerites.

PISSASPHALTE, sorte de bitume de couleur rousse ou noire, d'une odeur forte, gluant, visqueux, & assez semblable à la poix ordinaire. Il découle des rochers où il s'éleve du fond de la terre. On en trouve en Italie, auprès du village appellé *Castro*, à soixante milles de Rome. Il y en a une source très-abondante en Auvergne, que les habitans appellent le *pays de piége*. Le *pissasphalte* est de quelque usage en médecine; on en fait aussi un ciment mêlé avec le limon argileux.

PISSENLIT, plante autrement appellée *dent de lion*. Voyez ce *mot*.

PISSER, se dit, *en terme de maréchalerie*, d'un cheval qui *pisse* le sang; cela lui arrive souvent dans les grandes chaleurs, lorsqu'on l'outre au travail, ou qu'il a quelques veines ou gros vaisseau rompus. Il y a des chevaux qui *pissent* le sang sans avoir de la fièvre; ce qui ne leur vient que d'être trop échauffés. Pour remedier à ce mal, il faut lui tirer du sang, & lui donner tous les matins trois chopines de vin émétique, fait avec vin blanc dans une infusion de foie d'antimoine, & le tenir bridé quatre heures avant la prise, & autant après: on continue ainsi, pendant six ou sept jours. Si le cheval, qui *pisse* le sang, a beaucoup de chaleur, & un battement de flanc, on lui donnera tous les soirs un lavement rafraîchissant; on réitérera la saignée, & on mêlera, dans le vin émétique, deux onces de sel polycreste. Si cette drogue dégoûte le cheval, il faut se servir, une fois ou deux, de la thériaque ou de bon orvietan. Il en faut une once.

PISTACHE, fruit d'un arbre nommé *pistachier*, dont nous parlerons ci-après. Ce fruit est une espéce de térébenthine, oblong, pointu, de la grosseur d'une noisette, verd, d'un goût doux & agréable. Il a une double écorce. L'extérieure est ridée, mince, fragile; l'intérieure est assez dure, ligneuse & blanche. Les *pistaches* sont apéritives, propres pour donner de la vigueur. On s'en sert dans la phthisie & la néphrétique. On met des *pistaches* dans des ragoûts. On en confit pour faire des dragées & des conserves. Les meilleures *pistaches* viennent d'Arabie & de Syrie. Il s'en trouve à Naples & à Venise, & de sauvages dans les bois. On doit choisir les *pistaches* pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agréable, & d'un bon goût. On les envoie séches de Perse,

Digitized by Google

d'Arabie, de Syrie & des Indes; elles contiennent un peu de sel volatil essentiel, & beaucoup d'huile; elles conviennent en tout tems à toute sorte d'âges & de tempéramens, pourvu qu'on en use modérément. Les confiseurs couvrent de sucre les *pistaches*, après les avoir bien émondées : quand elles ont été accommodées de cette maniere, on les appelle *pistaches en dragées*; elles sont d'un goût excellent. On fait de la crême de *pistaches*, & des *pistaches grillées*, des méringues de *pistaches*, des tourtes & des tartelettes de *pistaches*.

PISTACHIER; cet arbre, qui porte les *pistaches*, est une espéce de térébinthe; ses feuilles sont semblables à celles du térébinthe ordinaire, mais plus grandes, nerveuses, quelquefois arrondies par le bout, & quelquefois pointues, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille; ses fleurs sont des grappes dans lesquelles sont entassées par pelotons, des étamines chargées de sommets, de couleur purpurine; ses fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs.

PISTE, *en terme de chasse*, se dit du chemin qu'ont tenu toutes sortes de bêtes. La *piste* du loup, c'est sa marche, ou sa voie. Le cerf & le sanglier ont chacun leurs termes particuliers.

PISTOLE, ou DOUBLON, monnoie d'or : il y en a de frappées en divers lieux. Celle qui a le plus de cours, est la *pistole* d'Espagne; les autres sont celles de Rome, de Milan, de Venise, de Florence, de Savoie & de Genes. Toutes ces *pistoles* sont, à-peu-près, du même poids que celles d'Espagne, c'est-à-dire, de cinq deniers six grains, au titre de vingt-deux carats; celles d'Italie sont encore de moindre poids.

PISTOLE, simplement, s'entend de la somme de dix francs.

PISTOLET, petite arme à feu; il y en a de grands qu'on porte à l'arçon de la selle, d'autres petits qu'on a la poche.

PITCHUMON, plante de la Virginie, de la grosseur d'un cétifier ordinaire. Son bois est blanc, & ses feuilles vertes & luisantes en-dessus; son fruit ressemble un peu à la nêfle, & contient plusieurs semences. Il est mou & doucereux, quand il est mûr. Cette plante, qui se trouve en Angleterre chez plusieurs curieux, se multiplie au mois de Mars; elle se plaît dans une terre légere, & ne veut pas être souvent arrosée. On la serre à l'approche du tems froid.

PITE, monnoie qui vaut la moitié d'une obole, ou le quart d'un denier; elle n'est plus actuellement d'usage, & on ne la connoît que dans les redevances seigneuriales & dans les terriers, où l'on voit souvent que le vassal doit une *pite de censive*. Cette redevance, quoique foible, suffit pour marquer la mouvance de la seigneurie directe.

PITIS, petite monnoie de plomb & moitié écume de cuivre, qui a cours dans l'isle de Java. Il en faut deux cents pour un sol fix deniers de France.

PITTE, espéce de chanvre ou de lin qu'on recueille dans l'Amérique équinoxiale, sur-tout aux environs de la riviere d'Orenoc. Il est beaucoup plus long & plus blanc que celui qui croît en Europe, & ne se pourrit pas si facilement dans l'eau.

PIVOINE, plante dont il y a deux espéces, la *mâle* & la *femelle*. La *pivoine mâle* est plus rare que la *femelle*; mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La semence paroît en Juin. Ses tiges

Digitized by Google

ont deux ou trois pieds de hauteur, & ſont diviſées en quelques rameaux. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du noyer, mais plus larges, plus épaiſſes, vertes, brunes, luiſantes, couvertes ſur le dos d'un peu de laine. Ses fleurs ſont grandes, amples, à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur quelquefois purpurine, & quelquefois incarnate, ſoutenues par un calice à cinq feuilles. Lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit, compoſé de pluſieurs cornets, blancs, drappés, luiſans, renverſés en bas, & qui, s'ouvrant dans leur longueur, laiſſent voir des ſemences preſque ſphériques, rouges, au commencement, enſuite d'un bleu obſcur, puis noires. Ses racines ſont formées en navets gros comme le pouce, de couleur rougeâtre au dehors, blanches en dedans. Sa racine, ſa fleur & ſa ſemence ſont fort en uſage en médecine, pour les maladies du cerveau, comme pour l'apoplexie, pour l'épilepſie & pour la paralyſie. La *pivoine* eſt une plante bulbeuſe. On éclate les racines & on ſépare les talles pour la multiplier. On le fait avec la main; mais quand les talles ſont trop fortes, on emploie le couteau, ou un coin de bois. On doit avoir ſoin de laiſſer un œil au moins, & des racines à chaque talle, ſi l'on veut qu'elle ſoit bonne à replanter. On recouvre enſuite, avec de la cire d'Eſpagne, les plaies qu'on a faites, en ſéparant les talles. C'eſt au mois de Novembre qu'on fait cette opération. La *pivoine* aime l'ombrage. Il faut lui donner une bonne terre à potager. Les racines ſubſiſtent en terre pluſieurs années. Elle ſe multiplie auſſi de graine, comme beaucoup d'autres fleurs. Cette plante ne doit point être changée de place, ni être ſerrée, ſi l'on veut que les fleurs en ſoient belles.

PIVOTER, *en terme de jardinage & d'agriculture*, c'eſt jetter la principale racine droit & perpendiculairement en terre. Il y a des arbres dont les racines vont naturellement à *pivoter*.

PIZE, meſure dont on ſe ſert dans le royaume de Pégu.

PLACAGE, ſe dit, *en terme de menuiſerie*, des ouvrages faits de diverſes feuilles, ou bandes de différens bois précieux, très-minces, appliquées & collées ſur des fonds bâtis d'autres bois communs & ordinaires. Tous les maîtres menuiſiers ont droit de travailler en *placage*. Il y en a néanmoins qui, parce qu'ils ne font que ces ſortes d'ouvrages à compartiment, ſont appellés *menuiſiers de placage*, pour les diſtinguer des autres, nommés *menuiſiers d'aſſemblage*. Voyez *Menuiſier*.

PLACE, lieu public. On nomme *place du change*, *place des marchands*, ou *bourſe*, les endroits où les négocians, banquiers, agens de change, & autres particuliers ſe mêlant du commerce, s'aſſemblent certains jours de la ſemaine, pour délibérer ſur les affaires.

Remettre de place en place, c'eſt faire tenir de l'argent d'une ville à une autre, par le moyen des lettres de change.... Quelquefois le mot *place* eſt employé pour déſigner tout le corps des marchands d'une même ville. On dit, dans ce ſens, la *place de Lyon*, *d'Amſterdam*, &c..... *Place* eſt encore un lieu public, où ſe tiennent les foires & les marchés..... *Place* s'entend auſſi de certains endroits marqués, dans les ports de mer, pour mettre les bâtimens marchands. Ce ſont les capitaines des ports qui doivent marquer la *place* des bâtimens marchands, & éviter qu'ils ne ſe trouvent mêlés avec les vaiſſeaux de ſa Majeſté.

Digitized by Google

PLACER : c'eſt ranger une choſe, la mettre à ſa place..... *Placer ſon argent*, c'eſt l'employer, le mettre à profit..... *Placer un jeune homme*, c'eſt le mettre en apprentiſſage, dans un magaſin, ou le faire entrer commis dans quelque bureau, ou chez quelque banquier.

PLAIE, *en agriculture & jardinage*, ſe dit de l'entaille qu'on a faite à un arbre, pour l'enter, & des marques qui en reſtent. Les arbres en eſpalier doivent avoir la tête penchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en ſoit éloignée de trois à quatre pouces, & que la *plaie* n'en paroiſſe pas.

PLAIN, grande cuve, dont on ſe ſert dans les tanneries, pour mettre tremper dans l'eau de chaux les cuirs que l'on veut palmer, c'eſt-à-dire, dont on veut enlever le poil. *Plain-vieux*, ou *vieux-plain*, eſt un *plain* qui a déja ſervi. *Plain-neuf*, ou *plain-vif*, eſt un *nouveau plain* qui n'a pas encore ſervi..... Les mégiſſiers, chamoiſeurs & marroquiniers ſe ſervent auſſi du *plain*, pour la préparation de leurs cuirs & peaux.

PLAINDIN, eſpéce de ſerge, qui ſe fabrique en Ecoſſe, dont les piéces tirent ordinairement vingt-cinq aunes. L'entrée en eſt défendue en France, par arrêt du 6 Septembre 1701.

PLAISIR. *Faire plaiſir à l'oiſeau*, c'eſt, *en terme de fauconnerie*, lui laiſſer plumer la perdrix, ou donner quelques coups de bec.

PLANCHE, piéce de bois de ſciage, peu épaiſſe, & de différentes largeurs & longueurs. Le chêne, le hêtre, le ſapin, le noyer, le poirier & le peuplier ſont les arbres dont on ſe ſert le plus communément pour faire des *planches*. Voyez à leurs articles.

PLANCHE *de graveur en taille-douce*, eſt une feuille de cuivre polie, ſur laquelle on grave au burin, ou à l'eau forte. Voyez *Graveur*..... *Planche de graveur de bois* : c'eſt un petit ais plat, de bois de poirier, de buis, ou de quelque autre bois dur, uni & ſans nœuds, ſur lequel on grave en relief, avec des canifs, des échopes & des ciſeaux..... *Planche à ſouder*, c'eſt celle ſur laquelle les chaudronniers mettent d'un côté leur ſoudure, & de l'autre, l'écuelle au borax, ou celles du zinc, du ſel ammoniac & de la poix-réſine, lorſqu'ils ſe préparent à ſouder quelque piéce.

PLANCHE *de Jardin*, eſt une diviſion du jardin en pluſieurs morceaux de terre, plus longs que larges, où l'on éleve différentes fleurs ou légumes. On les appelle *couches* ou *carreaux*. Les *planches* d'un jardin ſont ſéparées les unes des autres par des ſentiers; leur largeur eſt de quatre à cinq pieds; leur longueur n'eſt point déterminée : elle peut être à-peu-près de la même étendue que le jardin ou le quarré dont les *planches* ſont partie.

PLANCHEYEURS, officiers de ville, établis ſur les ports de Paris par les prevôt des marchands & échevins, pour placer les planches & madriers néceſſaires pour parvenir ſur les bateaux.

PLANCHETTE, *en terme de tiſſutier-rubanier*, eſt une petite planche de bois quarrée & très-mince, qui ſoutient la chaîne à l'endroit où le tiſſutier travaille.

PLANCON, ou PLATANE, branche de ſaule, de peuplier, de frêne, &c. qu'on coupe, quand elle a deux ou trois ans, & qu'on plante en terre, pour lui faire reprendre racine. On l'appelle auſſi *plantard*, en quelques lieux. On fiche en

Digitized by Google

terre les *plancons* des arbres, dans les lieux marécageux, sur le bord des ruisseaux, & dans les prés. Il faut les aiguiser par le gros bout, pour les mieux faire entrer; & avant que de les planter ainsi, il faut faire un trou profond de deux pieds, avec un pieu pointu, gros de six à sept pouces de tour, & qu'on fait entrer en terre, avec la tête d'un maillet de bois, ou d'une coignée. Ce trou fait, on y met le *plancon* à force, l'enfonçant seulement avec les deux mains, puis on presse la terre contre, avec le maillet, afin qu'il prenne racine. On fait de grands plants de *plancons* de saules ou de peupliers. Ces arbres, dans leur tems, sont d'un grand profit.

PLANE, ou PLATANE: c'est un arbre des plus curieux. Il n'est pas si commun en France, qu'en Italie & en Espagne, parce qu'il se plaît plus dans les pays chauds, que dans les climats tempérés. Cet arbre devient très-beau, fort droit, & donne beaucoup d'ombrage. Son bois est dur & blanchâtre, aussi bien que son écorce, qui est fort unie. Sa feuille ressemble à celle du sycomore. Il vient de graine, en France, mais assez difficilement.

PLANE, instrument de fer, tranchant, dont on se sert pour unir & polir le bois. Il y en a aussi pour l'étain & pour le plomb, mais qui sont différens de ceux qui servent pour le bois.

PLANER *de l'étain*, c'est le battre, avec le marteau, sur une platine de cuivre, placée sur une enclume, avec un cuir de castor entre l'enclume & la platine; ce qui le rend uni, tant dessus que dessous..... *Planer du plomb*, c'est aussi l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre. On le dit encore de la façon qu'on donne au plomb, après qu'il a été fondu..... *Planer le sable*, c'est l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre, après qu'il a été mouillé & labouré, avant qu'on y verse le plomb. Les ouvriers qui *planent* l'étain & le plomb, sont nommés *planeurs*.

PLANT, lieu où on a planté & où l'on éleve plusieurs pieds d'arbres..... *Plant* se dit aussi de chaque piéce d'arbre qu'on plante..... *Plant* signifie aussi racine, tige. On dit, Cette graine pousse son *plant*.

PLANTAIN, plante qui pousse des feuilles grandes, larges, luisantes, accompagnées, en leur longueur, de sept côtes élevées. Il sort d'entre ses feuilles plusieurs tiges, à la hauteur d'environ un pied, rondes, soutenant un épi long, garni de petites fleurs blanchâtres ou purpurines. Chaque fleur est un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties, & garni de plusieurs étamines. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit ovale, pointu ou conique. Ce fruit est une coque membraneuse, qui s'ouvre en travers, comme une boëte à savonnette, & qui renferme des semences menues, de couleur rougeâtre. Sa racine est courte, grosse comme le doigt. Cette plante est vulnéraire, résolutive, fébrifuge. On s'en sert dans les dysenteries, dans le crachement de sang, dans les flux immodérés des hémorrhoïdes. Il y a trois espéces de *plantain*; le grand, dont les feuilles sont luisantes, larges, marquées chacune de sept nerfs en leur longueur; le moyen, qui diffère du précédent, en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que sa racine est un peu plus grosse; enfin le long, ainsi appellé, parce que ses feuilles sont longues, étroites, pointues

Digitized by Google

comme le fer d'une lance. Le *plantain* croît dans tous les lieux herbeux, sur-tout les deux dernieres espéces.

PLANTARD : c'eſt ainſi qu'on appelle les groſſes branches de ſaule, d'aulne, de peuplier, &c. qu'on choiſit pour planter, lorſqu'on étête ces ſortes d'arbres ; & on les appelle *plantards*, juſqu'à ce qu'ils pouſſent des branches.

PLANTAT, *en terme d'agriculture*, c'eſt une vigne qui n'eſt plantée que depuis un an.

PLANTE ; corps organiſé, qui a eſſentiellement une racine, & peut-être une ſemence, & qui produit le plus ſouvent des feuilles, des tiges & des fleurs. Les *tulipes* & les *anémones* ſont regardées comme les plus belles *plantes*. On fait venir des *plantes* de graine, de bouture, de racines, de provin, & de feuilles. Pluſieurs ont écrit l'hiſtoire des *plantes*. Parmi nous, *Tournefort*, de l'académie royale des ſciences, eſt connu par ſon excellent ouvrage, intitulé, *Elémens de botanique*, ou *Méthode pour connoître les plantes*.

Plante annuelle, eſt celle dont la racine meurt pendant l'année, après avoir porté ſes fleurs & ſes graines, comme le froment, le ſeigle & autres.

Plante biſannuelle, eſt celle qui ne donne des fleurs & des graines que la ſeconde, & même la troiſieme année après qu'elle a levé, & qui périt enſuite ; telles ſont le fenouil, la menthe & d'autres.

Plante étoilée, eſt une *plante* qui s'éleve & s'allonge trop ; telles ſont les *plantes* qui ſont trop reſſées.

Plante marine, eſt une *plante* qui croît dans le fond de la mer, comme le corail, la madrepore, &c.

Plante maritime, eſt une *plante* qui naît ſur le bord de la mer, comme la ſoude, la bacile, &c.

Plante à paraſol, eſt une *plante* dont les fleurs ſont à paraſol, comme le fenouil, l'angélique, &c.

Plante trapue, eſt une *plante* ramaſſée dans ſa taille, & dont le pied eſt fortifié.

Plante verticillée, eſt une *plante* dont les feuilles ſont verticillées, comme la menthe, le marrube, &c.

Plante vivace, eſt une *plante* dont la racine ne périt pas, après qu'elle a donné ſa ſemence. On en trouve pluſieurs parmi celles-ci, qui ſont toujours vertes, comme le cabaret, le violier, &c. & d'autres qui perdent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougere, &c.

En général, on peut diviſer les *plantes*, en *plantes parfaites* & en *plantes imparfaites*. Les *plantes parfaites* ſont celles qui portent des fruits ou des ſemences. Elles ſont *boiſeuſes* ou *non-boiſeuſes*. Les *plantes boiſeuſes* ſont celles qui ont des racines, troncs, branches & rameaux de bois. Elles ſe nomment *arbres*, lorſqu'elles excédent la hauteur de dix à douze pieds. Les *non-boiſeuſes* ſe réduiſent à ſix genres, ſçavoir, les *fibreuſes*, les *ligamenteuſes*, les *bulbeuſes*, les *tubéreuſes*, les *charnues* & les *genouilleuſes*. On nomme *arbriſſeaux* les *plantes* qui croiſſent à la hauteur de dix à douze pieds ; *arbuſtes* ou *plantes ligneuſes*, celles qui ſont plus petites que les *arbriſſeaux*, & les dernieres en grandeur, de cet ordre. . . . . Les *plantes fibreuſes* ſont celles qui ont des racines menues & déliées, comme des fibres ou filets. . . . . Les *ligamenteuſes* ont leurs racines plus groſſes que les fibreuſes, les ayant ſemblables à de menus cordages ou ligamens, dont les unes ſont fort longues, les autres plus courtes. . . . . Les

Digitized by Google

bulbeuſes ont des racines fibreuſes & ligamenteuſes, & avec cela, des oignons ou bulbes, qui ſont preſque toujours compoſées de pluſieurs gouſſes ou enveloppes, (excepté quelques-unes) qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes, à la maniere des pommes d'artichauts : on les nomme *bulbes écailleuſes*. Il y a des *plantes* aux bulbes deſquelles on ne donne pas le nom *d'oignons*. On dit des *pattes d'anémones*, des *griffes de renoncules*, parce que leurs oignons reſſemblent à des pattes ou à des griffes..... Les *tubéreuſes* ont auſſi des fibres ou ligamens, comme les précédentes, &, outre cela, des tubercules, qui ſont des racines rondâtres, de couleur rouſſe, ou brune pour la plûpart, n'ayant ni peau, ni écailles. Elles jettent pluſieurs tiges, & diffèrent en cela des bulbes qui n'en produiſent qu'une à la fois ſur chaque oignon..... Les *charnues* ont leurs racines groſſes, ſans enveloppes, auxquelles ſont attachées quelques fibres, raves & navets ; ou bien elles ſont pluſieurs, comme dans les *pivoines* & les *aſphodelles*..... Les *genouilleuſes* ont des fibres ou ligamens, & des racines épaiſſes, qui demeurent à fleur de terre. Elles ne ſont unies, ni de même venue, mais elles ſont compoſées de pluſieurs piéces, qui toutes ſe trouvent jointes enſemble, à la maniere d'un genou, qui joint la cuiſſe avec la jambe.

Les *plantes imparfaites* ſont celles qu'on a cru provenir de pourriture, ou de ſucs & de ſels végétables. Elles ne portent ni fruits, ni ſemences ſenſibles, & ſont, par rapport aux *plantes parfaites*, ce que ſont les inſectes par rapport aux animaux parfaits. On emploie, en médecine, preſque toutes les eſpéces de *plantes*.

PLANTER, c'eſt mettre des plantes en terre, pour acquérir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbriſſeaux & arbres non fruitiers, pour croître, grandir & groſſir, auſſi-bien qu'à l'égard des plantes, pour arriver à l'état où elles doivent être, pour être conſumées. Ainſi on *plante* des laitues pour pommer ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On *plante* auſſi des fraiſiers, des melons, &c. pour avoir de leur fruit. Les jardiniers obſervent certains jours & certaines ſaiſons, pour ſemer & pour *planter*.

La beauté des arbres dépend abſolument des ſoins qu'on apporte à bien préparer la terre, avant que de *planter*. Les fautes qu'on y fait, dans le commencement, deviennent irréparables, parce qu'il eſt preſque impoſſible de fouiller, ni de porter aucun amendement au-deſſous des racines d'un arbre, lorſqu'il eſt planté. Pour bien préparer la terre, il faut, dans les grands plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, ſelon qu'elle a plus ou moins d'amendement. Dans les meilleurs fonds, on les doit faire de ſix pieds en quarré, &, ſi l'on y plante des poiriers, les creuſer de deux pieds de profondeur, & d'un pied ſeulement pour les pommiers ; car ſi ces trous ſont plus creux, les racines ſuivent la bonne terre, & deſcendent juſqu'au fond, où étant enfermées, & n'y trouvant pas aſſez de nourriture, elles languiſſent, au lieu que les arbres étant plantés fort haut, leurs racines courent ſur la ſuperficie de la terre, qui eſt toujours la meilleure. Ils profitent avec plaiſir, & rapportent leurs fruits plus gros & mieux nourris. En fouillant les trous, la terre qu'on en tire n'eſt

Digitized by Google

pas également bonne : on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir. La terre de deſſus eſt toujours la plus excellente, & celle du fond eſt comme morte & incapable de produire. On ne doit jamais la remettre au fond du trou. Si ceux qui *plantent* pouvoient avoir la patience de laiſſer, pendant une année, les trous ouverts, le fond en deviendroit meilleur; & la terre qui en auroit été tirée, ſeroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du ſoleil. Ces trous étant ainſi fouillés, avant que de les remplir, il en faut bien labourer le fond, y mettre un pied de hauteur de la meilleure terre, & répandre par-deſſus du fumier pourri ou haché, d'un demi-pied de haut, & le labourer deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec la terre, d'autant que ſi le fumier demeure tout enſemble, il s'échauffe, & gâte les racines, au lieu de les faire profiter : enſuite on met un ſecond lit de terre, de pareille hauteur que le premier, & par-deſſus, un demi-pied de fumier. On les mêle bien enſemble, s'il en eſt beſoin ; on y ajoûte encore un troiſieme lit, & ainſi on remplit le trou, juſqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire; car le fumier s'affaiſſe en ſe pourriſſant. Cela ſe doit faire, ſelon que la terre a plus ou moins beſoin d'être amendée, mais toujours plutôt avec profuſion, qu'avec avarice. Si l'on n'a pas aſſez de fumier pour en mettre trois lits, il faut néceſſairement amender le fond du trou, parce qu'après qu'il eſt rempli & que l'arbre eſt planté, on ne ſçauroit plus rien y porter, au lieu que le deſſus de la terre eſt toujours aiſé à fumer.

Dans les terroirs humides, & qui n'ont pas grand fond, il n'eſt pas néceſſaire d'y faire des trous, pour y *planter* ; mais après avoir amendé la terre, ſelon ſon beſoin, il eſt meilleur de poſer les arbres deſſus, ſans les enfoncer, & de couvrir les racines de terre, de gazon haché & bien délié, d'un pied & demi de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la tige. Il faut empêcher, autant qu'on le peut, que les racines ne pivotent, principalement celles des poiriers; ainſi, en *plantant*, on doit couper quarrément, & non point en pied de biche, toutes les racines de deſſous, & celles qui deſcendent. Les arbres qui ſeront ainſi *plantés* ſur terre, pourront, trois ans après le mois de Novembre, être fumés commodément par-deſſus les racines.

Pour bien *planter* les eſpaliers contre les murailles, il faut ouvrir une tranchée de huit pieds de large, ſur trois de profondeur, éloignée d'un demi-pied de la muraille. En creuſant cette tranchée, il faut ſéparer la bonne terre d'avec la mauvaiſe, éplucher toutes les pierres & toutes les racines, s'il y en a, pour la remplir de la même maniere qu'on a dit pour les trous. Comme on doit *planter* les eſpaliers avec un plus grand ſoin que les autres plants, on doit être curieux, ſi la terre de la tranchée n'eſt pas bonne, d'en faire rapporter de meilleure, ou du gazon haché, & d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Si on ne peut pas faire des tranchées ſi larges, on doit ſe contenter, dans le commencement, de les ouvrir de quatre pieds, pour, après deux ou trois années, les élargir, ſelon que les arbres en auront beſoin. Quant aux arbres en buiſſon, il eſt quelquefois néceſſaire d'ouvrir les tranchées, & de les remplir avec le même ſoin que celles

Digitized by Google

telles des espaliers ; quelquefois il suffit aussi de faire des trous de six pieds en quarré, & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre, & de la bonté du fonds.

Passons au choix des arbres qu'on veut planter. Il est bon de les remarquer dans les pépinieres, dès la mi-Septembre, de prendre garde à la figure, à la grosseur, à l'écorce, & aux racines, quand il est arraché. Les espaliers souffrent plûtôt des arbres tortus, que le buisson. On ne doit faire cas que de ceux qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet sains, l'écorce noire & luisante, sans gomme ni chancre. Les *arbres* élevés dans une mauvaise terre, n'y trouvant que peu de nourriture, n'y poussent aussi que peu de racines ; & ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & moussu ; quoiqu'ils soient transplantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, & leur écorce desséchée & altérée par le manque de nourriture, ne peut pas recevoir la séve. Au contraire, les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines ; leur bois est vif & vigoureux, & ils reprennent bien ; les *pêchers* qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers, gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne poussent pas sur le vieux bois. Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers & les poiriers sont bons, de trois à quatre pouces, même de deux pouces & demi, & quand ils auroient trois ans de greffe. Les pommiers de paradis, & les cerisiers précoces sont bons d'un pouce & demi. Les *arbres de tige* doivent être choisis bien droits, de six bons pieds de haut, dont le bas doit avoir cinq à six pouces de grosseur, & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés sur franc, & non sur coignassiers, & un pivot qui résiste au gros vent, au lieu que les poiriers greffés sur coignassier, ne font que couvrir à fleur de terre, & s'éclatent souvent. Cependant on peut en mettre dans une terre humide & grasse, à l'abri de quelque mur ; car ceux greffés sur franc, ne donnent du fruit qu'à trois ans. Les *arbres nains*, & ceux d'espaliers, doivent être d'un seul brin, & d'une seule greffe, & avoir de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, sur-tout pour les pêchers. Il faut que la graine en soit saine, & plâcée ni trop haut, ni trop bas pour l'espalier & pour le buisson qui ne doivent, ni l'un ni l'autre, commencer qu'à six ou sept pouces de l'arbre. Si l'arbre est destiné pour le plein vent, il faut qu'il ait, à la tête, quelques branches qui puissent la former à-peu-près ronde ; c'est une marque de vigueur, quand la greffe est recouverte. Si on est obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, il faut couper la plus foible.

Quand les arbres, qu'on veut choisir, sont déja arrachés, & hors des pépinieres, il faut prendre garde s'ils ne sont pas trop vieux arrachés, s'ils n'ont point l'écorce ridée & desséchée, le bois sec, la greffe étranglée par la filasse, & sur-tout s'ils ont les racines bien conditionnées. Il faut qu'elles soient grosses à proportion de l'arbre, du moins qu'il y en ait quelqu'une qui approche de la grosseur de la tige. Quand il n'y a que du chevelu, c'est une marque de foiblesse ; ce n'est pas même un bon signe, quand il y a trop de chevelu. Les princi-

Digitized by Google

pales racines ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ni fort rongées, ni séches, ni dures; auſſi pour arracher un arbre, il faut faire un grand trou tout autour, & l'enlever adroitement & doucement, ſans rien forcer. Les racines doivent être ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe toujours trouver un étage de bonnes, qui feront, à-peu-près, le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaiſes. Il faut ſur-tout que les bonnes ſoient tournées du côté de la boune terre. On doit ſur-tout faire cas des racines nouvellement faites; elles viennent communément près de la ſuperficie de la terre. Les vieilles ſont raboteuſes, noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerifiers, &c. Les jeunes y ſont rougeâtres & aſſez unies: aux amandiers elles ſont blanchâtres, & jaunâtres aux mûriers. C'eſt une ſcience que d'habiller & de préparer les arbres qu'on veut *planter*, à moins que ce ne ſoient des arbres qu'on replante dans l'inſtant même qu'on les a arrachés. Il faut couper tout le chevelu, le plus près qu'il ſe peut; car ce chevelu, pour peu qu'il reſte à l'air, de blanc qu'il étoit, noircit, & cette le reſte des racines. Les fauſſes racines qu'on doit retrancher, ſont celles qui paroiſſent plus menues que les autres. Les racines d'en-bas ſont les plus vieilles; & on les coupe, quoique les plus groſſes, quand celles de deſſus ſont aſſez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. S'il y a trois racines proche l'une de l'autre, il faut couper celle des côtés, & tailler toujours de maniere que celles qui pouſſeront ne puiſſent ſe nuire. Les racines, toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts, quand on les écarte pour prendre une boule. Le pivot eſt inutile aux buiſſons & aux eſpaliers, il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines. Celles qu'on conſerve, doivent être tenues courtes, à proportion de leur longueur, qui eſt au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige; ce qui s'entend des groſſes racines, les foibles ne devant avoir que trois à quatre pouces de long. Celles du mûrier & de l'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes ſont fort molles, les autres fort ſéches & dures. Si on les laiſſe trop courtes, elles courent riſque de périr. Deux ou trois bonnes racines bien placées valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

Les arbres deſtinés en buiſſon, ou en plein air, doivent être préparés de maniere que, ſans être plantés, ils puiſſent ſe tenir droits comme des quilles; mais ceux pour l'eſpalier doivent être tenus un peu couchés, & il en faut retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille. Quand les racines d'un arbre ſont ainſi ſéparées, on lui décharge la tête, pour qu'il ſouffre moins par la tranſplantation, & on raccourcit la tige, ſuivant l'uſage auquel on le deſtine. On laiſſe aux arbres nains, depuis ſix juſqu'a dix pouces de tige au-deſſus de la greffe, avec cette différence que dans les terres ſéches, il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il faut à la tige d'un pêcher qu'on ravale, deux ou trois bons yeux; ſinon il ne pouſſe que du ſauvageon. Il ne faut ravaler l'arbre que dans le moment qu'on le va planter. On donne ſix ou ſept pieds de tiges en toutes ſortes de terres aux arbres à plein vent.

Ceux qui plantent, ou qui font planter, doivent être ſoigneux, ſoit pour les eſpaliers, ſoit dans les

Digitized by Google

grands *plants* de bien eſpacer les arbres, ſuivant leur eſpéce, & de ne point les trop preſſer & les trop éloigner. Les arbres deviennent plus forts, & s'étendent davantage dans les terres fortes, que dans les légeres. Selon que les grands *plants* ſont expoſés aux vents, il faut plus ou moins les preſſer. Les arbres ſe défendent bien mieux des vents, lorſqu'ils ſont ſerrés. Dans les terres ſablonneuſes, on donne aux arbres fruitiers deux pieds de moins de diſtance, que dans les terres fortes; mais les pêchers, les abricotiers, même les poiriers, qui jettent plus de bois que les autres, demandent auſſi plus d'eſpace: dans les bonnes terres que l'on entretient de labour, & où l'on ſeme ſous les arbres, la diſtance ordinaire entre les poiriers, ou les pommiers, doit être de huit à dix toiſes. Si la terre reſte en pâture pour les beſtiaux, il ſuffit de les planter à quatre ou cinq toiſes. Si les lieux ſont expoſés aux grands vents, il ne faut pas les éloigner de plus de trois à quatre toiſes, afin que les arbres, étant preſſés, ſe conſervent les uns les autres. Les fruits à noyau, ſoit à haute tige ou en buiſſon, doivent être plantés à trois toiſes les uns des autres. Il ſuffit d'eſpacer à douze ou quinze pieds, ſuivant la bonté de la terre, les ceriſiers greffés ſur d'autres ceriſiers de racine, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois. On met, de douze pieds en douze pieds, les poiriers ſur coignaſſiers plantés en buiſſon par allées de tout ſens, mais dans les terres aquatiques, de quinze pieds en quinze pieds, afin qu'etant plus éloignés, ils aient plus d'air & de ſoleil. Si l'on n'en fait qu'une rangée, on les approche de huit à neuf pieds, parce que ſe joignant plûtôt, ils forment mieux la paliſſade; & ils ne peuvent s'entrenuire, ayant aſſez d'air des deux côtés. On donne aux poiriers & pommiers en buiſſon, entés ſur franc, dans les terres légeres & ſablonneuſes, dix-huit pieds, & vingt-quatre dans les meilleures, de même que dans les grands *plants*. Si l'on fait pluſieurs allées des pommiers entés ſur paradis, la régle eſt de les éloigner de neuf pieds les uns des autres. Si l'on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les eſpacer de ſix pieds en ſix pieds. Les pêchers, les abricotiers, les pruniers en eſpaliers doivent être à quinze pieds les uns des autres dans les terres légeres, à dix-huit dans les terres fortes. Pour les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, ſelon la qualité de la terre. On vient de donner beaucoup de diſtance aux arbres fruitiers, mais c'eſt pour qu'ils aient plus de grace. Il y en a qui ne leur donnent qu'un tiers de moins d'eſpace.

Pour les avenues & les routes, il faut obſerver deux choſes, la largeur des allées, & la diſtance entre les arbres. On ne peut régler la largeur des allées, elle doit être proportionnée à leur longueur & à la ſituation des avenues; cela dépend de la prudence & de l'eſprit de celui qui en ordonne. Pour la diſtance entre les arbres, elle doit être différente, ſelon leurs différentes eſpéces. Les tilleuls & les ormes doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre. Les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & ſix toiſes; les chênes & les hêtres, dont on voit beaucoup d'avenues en Normandie, à neuf pieds l'un de l'autre; les pins & les ſapins, à quatre toiſes, à cauſe de l'étendue de leurs branchages. Tous les arbres à hautes tiges, qu'on place dans les avenues ou ailleurs, ſe plantent en allée, en quarré, ſoit ſimple, ſoit en échi-

Digitized by Google

quier, soit en quinconce. Il faut éloigner les arbres à plein vent, des arbres nains & des maisons. On doit les choisir pareils en hauteur & en grosseur, & les *planter* au cordeau, dans un terreinde niveau, assez éloignés les uns des autres, pour qu'ils ne s'affament point, & assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents, & plaire à la vue.

Les arbres ne sont bons à replanter, que lorsqu'ils sont entiérement hors de sève, parce que s'il leur en reste, quand on les arrache, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent; & leur écorce, qui est encore tendre, se ride, se dessèche, & est moins susceptible de la nouvelle sève, quand elle commence à monter au printems. La chûte des feuilles, dans tous les arbres, fait connoître que la sève les abandonne. Les arbres qui ont les feuilles jaunes & malades, ont peu de sève, & ils se dépouillent aussi-tôt. Dans les terres séches, la sève manque plûtôt que dans celles qui sont humides, & l'on peut en arracher plûtôt les arbres, ou les y replanter. En général, tous les *plants* se doivent faire aux mois de Novembre & de Décembre; & ceux qui sont faits le plûtôt, sont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides, & pleines d'eau, il faut attendre, à *planter*, à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que, pendant l'hiver, les eaux ne pourrissent pas les racines qui, n'étant pas reprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité. Dans les terres légeres, au lieu de *planter*, comme on le doit, en Novembre, ou Décembre, si on différe à le faire jusqu'au printems, on le peut encore, pour ne pas perdre une année, si on a la précaution de faire arracher les arbres, environ quinze jours avant que de les *planter*, pour retarder la sève, & qu'on les mette dans la vieille terre jusqu'à ce que la nouvelle soit fouillée. Il faut toujours choisir une belle journée pour *planter*, parce que la terre est plus meuble & plus séche, & plus aisée à manier. C'est pour cette raison qu'on ne doit jamais *planter* durant la pluie, ni par un un tems de neige; & comme le mois de Janvier est plus sujet à l'un & à l'autre, il est aussi moins propre à *planter*.

Après qu'on a *planté* les arbres avec tous les soins nécessaires, il faut, dans les grands *plants*, si les tiges sont un peu foibles, mettre, à chaque pied, un pieu qui soit fort, & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres. Ce pieu doit être plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches. Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il faut encore garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils n'en osent approcher, ni s'y frotter; & comme ces épines peuvent écorcher & offenser l'écorce qui est tendre, & lui causer des chancres qui font mourir les arbres, il faut, avant que de les garnir d'épines, couvrir toute leur tige de paille longue. Il faut avoir la même précaution pour les arbres qui sont levés dans une pépiniere; car ayant toujours été à l'ombre, & à couvert du soleil, leur écorce est si tendre & si délicate, que si tout d'un coup elle étoit exposée aux fortes gelées, & aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se sécheroit, deviendroit vilaine, blanchâtre & mousseuse; c'est pourquoi, pour la conserver belle & nette, il faut la couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & se

Digitized by Google

soient accoutumés au grand air; il y a des espéces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme les pins & les sapins; il faut leur donner leur même situation, & les tourner aux mêmes expositions du soleil & de la gelée qu'ils avoient avant que d'être arrachés, parce que, de cette sorte, ces arbres délicats, recevant les mêmes impressions de l'air, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige, le côté qui est exposé au septentrion ou au midi, pour leur rendre, en les replantant, la même exposition.

PLANTER UNE FORME, *en terme de sucrerie*; c'est la mettre sur son pot pour lui faire son fond, & la préparer à recevoir la terre qui blanchit la cassonade.

PLANTEUR, jardinier qui plante des arbres.... *Planteur* est aussi le nom que les Anglois donnent à ceux qui passent dans des nouvelles colonies pour y établir des plantations.

PLANTOIR, instrument de jardinage avec lequel on plante; c'est un petit fer pointu & emmanché, qu'on appelle autrement une *houlette*; mais un *plantoir* pour les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour lesquelles il ne faut que faire un trou en terre, est un simple morceau de bois rond & pointu par en-bas, avec une maniere de manche par en-haut. C'est ainsi qu'on plante les poireaux, les choux, les laitues, les chicorées, &c. Il y a encore les *plantoirs* des planteurs de bois, qui est plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en-bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aisément.

PLAPPER, petite monnoie qui se fabrique, & n'a cours qu'en basse Suisse; elle vaut six raps, & environ un sol de France.

PLAQUE, *en terme des eaux & forêts*, est la marque du marteau qu'on met sur les arbres pieds-corniers, pour tirer des alignemens de l'un à l'autre, qu'on appelle autrement *mirdir*.

PLAQUES; ce sont de certains morceaux d'or & d'argent, qui ont retenu la figure des vaisseaux où ils ont été fondus. On tire, des Indes & d'Espagne, de l'or & de l'argent en *plaque*.... *Plaques* se dit aussi de certaines grandes piéces de cuivre, peu épaisses, plus longues que larges, dont les pieds sont différens, qui s'emploient par les graveurs en taille-douce, & par les chauderonniers.... *Plaque-sein*, espéce de petite écuelle de plomb un peu en ovale, dans laquelle les vitriers détrempent le blanc dont ils signent ou marquent les endroits des piéces de verre qu'ils veulent couper au diamant.

PLAQUE'. *Cuirs plaqués*; ce sont les cuirs forts qui ont été plamés, tannés & séchés, après avoir été tirés de la fosse au tan.

PLAQUER LE GAZON, *terme de jardinage*. Voyez *Gazonner*.

PLASMES, émeraudes brunes, qui, étant broyées, servent à certains remédes. Il faut choisir celles qui sont d'un verd un peu clair.

PLAT; nom qu'on donne quelquefois aux bassins des grandes balances destinées à peser les marchandises de grands poids & de grand volume.... *Plat* se dit encore, dans le commerce de cuivre, des plaques de rosette qui n'ont reçu aucune façon, & qui sont telles qu'on les apporte des mines.... *Plat de verre*, est un grand morceau de verre, de figure ronde, au milieu duquel il y a un gros nœud qu'on nomme *œil de bœuf*, ou *boudine*. Le plat de verre a un peu plus de deux pieds de diametre; il sert à faire des vitres.

Digitized by Google

PLATA, terme eſpagnol qui ſignifie de l'argent, c'eſt l'oppoſé du terme *veillon*; qui ſignifie *cuivre*. On ſe ſert de ces deux termes, non ſeulement pour diſtinguer les eſpéces fabriquées avec ces deux métaux, mais encore pour mettre de la différence entre pluſieurs monnoies de compte, dont les Eſpagnols ſe ſervent dans leurs écritures.

PLATA-BLANCA, ſorte de minérai qui ſe trouve dans les mines d'argent du Potoſi. Il eſt blanc, tirant ſur le gris, & mêlé de quelques taches rouges & bleuâtres.

PLATEAU, planches quarrées & plattes dans l'entre-deux deſquelles on met les étoffes ſous la preſſe.... *Plateau* ſe dit auſſi des baſſins de bois des groſſes balances.

PLATEAU, *chez les jardiniers*, ſe dit des coſſes de pois, lorſqu'elles ſont encore jeunes & tendres, & que les pois n'y ſont pas encore bien formés. On dit, Mes pois ne ſont encore qu'en *plateau*.

PLATEAUX, *en terme de vénerie*, ſont les fientes & les fumées des bêtes fauves qui ſont plates & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATE-BANDE, *chez les jardiniers*, ſe dit des planches de fleurs qui ſont ménagées le long des murs, ou à côté des parterres, bordées de buis, où l'on met auſſi les plantes & arbuſtes qui ſervent à l'ornement des jardins; elles ont d'ordinaire trois pieds de large, ou ſix. Les *plates bandes* de parterre ſont de phantaiſie; les unes ſont toutes unies & plates, ornées ſimplement, dans le milieu, d'un maſſif de gazon, détaché du buis par deux petits ſentiers à côté, garnis de ſable rouge, de mâche-fer, ou ſable, à l'ordinaire. Quelquefois pour y donner du relief, on y met des *ifs*, des vaſes, ou des pots de fleurs, d'eſpace en eſpace, poſés ſur des pierres, au milieu du maſſif.

PLATILLE; ce ſont des toiles de lin, très-blanches, qui ſe fabriquent à Cholet en Anjou, & à Beauvais en Picardie. Les Eſpagnols ſont ceux qui en font la plus grande conſommation. Le ſurplus ſert au commerce qui ſe fait dans quelques ports des côtes d'Afrique. Ces toiles ſont par petites piéces de cinq aunes, ſur trois quarts & demi de large. On fabrique en Sileſie, & ſur-tout à Breſlaw, quantité de toiles du même nom, & à-peu-près de la même qualité que celles ci-deſſus. Elles ont la même deſtination, & les Hambourgeois en font l'exportation.

PLATINE, terme propre à différentes machines des arts & métiers..... Chez les épiciers ciriers, c'eſt un inſtrument de buis dont ils ſe ſervent pour rouler leurs bougies & leurs cierges ſur la table.... Chez les pâtiſſiers, c'eſt un rond d'étain ſonnant, avec un pied en forme de grande ſoucoupe qu'ils mettent à l'étalage de leurs boutiques.... Dans les moulins à ſucre, c'eſt une piéce de fer acéré, longue de ſix pouces, & large de trois, ſur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois enfoncemens pour recevoir la pointe du pivot du grand rolle; elle s'emboëte dans ce qu'on appelle la *table du moulin*..... Dans les imprimeries, *platine* eſt une partie de la preſſe, qui eſt au-deſſous de l'arbre, & qu'on fait hauſſer & baiſſer par le moyen du barreau..... Enfin les *platines* du métier ſur leſquelles travaillent les tiſſutiers-rubaniers, aux tiſſus d'or & d'argent & aux rubans façonnés, ſont de petites lames de plomb qui peſent environ un quarteron chacune, & qui ſont attachées au bout des ficelles qui font tomber les hautes-liſſes & les marches du métier.

Digitized by Google

PLÂTRE, pierre fossile, qui sert à plusieurs usages dans les bâtimens, & que l'on emploie aussi dans la sculpture, pour mouler & faire des statues, des bas-reliefs, & autres ornemens d'architecture. Il y a deux sortes de *plâtre*, le *plâtre crud & en pierre*, & le *plâtre cuit & battu*. Le *plâtre crud*, qui est tel qu'on le tire de la carriere, est du nombre des pierres que l'on nomme *moilons*. Il se mesure & se vend à la toise, comme les autres moilons, & est propre, ainsi qu'eux, à être employé dans les édifices, mais seulement dans les fondemens, parce qu'il s'amollit aisément à l'air... Le *plâtre cuit* est celui que le plâtrier, ou chaufournier, a mis au feu, & calciné dans un four, & qu'il a ensuite battu & réduit en poudre. Celui qui sert de liaison, & comme de ciment, dans les bâtimens, se vend au muid, qui est de trente-six sacs; chaque sac, suivant les ordonnances de police, doit être de deux boisseaux rasés; ensorte que le muid de *plâtre* contient soixante-douze boisseaux. C'est ce *plâtre* qui, bien tamisé & réduit en poudre impalpable, sert aux ouvrages de sculpture & d'architecture. Il est bon aussi à enlever les taches de graisse de dessus les étoffes de soie & de laine. Le *plâtre* qui se tire des carrieres de Montmartre, près Paris, est estimé le meilleur de ceux qu'on emploie dans les bâtimens. Il s'en fait aussi d'assez bon à Gagny, Montreuil, & près de Creteil, villages aux environs de Paris. On trouve dans les carrieres, qui produisent le *plâtre*, une sorte de faux-talc, qui sert à contrefaire toute sorte de marbre. Voyez *Gyp*. On nomme *plâtrier*, celui qui brûle, qui bat, qui vend, & qui voiture le *plâtre*; & *plâtriere*, la carriere d'où on le tire.

PLATTE. Voyez *Plate*.

PLEIGE, caution qui s'oblige, en justice, de représenter quelqu'un, ou de payer la somme ordonnée par le juge, en cas qu'il ne le représentât pas au jour marqué. En France, & sur-tout à Paris, les marchands qui sont arrêtés prisonniers pour dettes, se servent quelquefois de ces cautions judiciaires, pour avoir la liberté de traiter eux-mêmes avec leurs créanciers. Cet usage a son utilité, mais il est très-dispendieux. On ne peut jouir de cette liberté à caution, & sortir de prison, en la garde d'un huissier, que le juge ne l'ait ordonné contradictoirement avec la partie. *Pleiger*, c'est cautionner en justice, comme on vient de le dire.

PLEIN. Voyez *Plain*.

PLEIN, *en terme de fauconnerie*: on dit, Un oiseau *va de plein*, c'est-à-dire, qu'il vole les ailes étendues, & sans les remuer.

PLEION, ou PLEYON, menu osier, dont se servent les vanniers & les tonneliers. *Pléion* est aussi de la paille de seigle la plus grosse & la plus longue.

PLETS, étoffe qui se fabrique en Ecosse, & dont les piéces contiennent vingt-quatre aunes. Il y en a aussi quelques manufactures à Leyde en Hollande.

PLEURER. On dit, en agriculture, que la *vigne pleure*; ce qui lui arrive, lorsqu'elle est en sève. Il y a des arbres qui *pleurent* l'encens; les sapins & les pins *pleurent* la résine.

PLEURES; nom qu'on donne aux laines qui ne se coupent que sur les bêtes mortes; elles sont d'une très-mauvaise qualité, & ne s'emploient que dans les couvertures les plus grossieres.

PLEURESIE, douleur de côté, piquante & très-violente, causée par l'inflammation de la plevre, ouvent aussi de la partie externe

Digitized by Google

du poumon, accompagnée de fièvre aiguë, de difficulté de respirer, & ordinairement de toux, de crachats sanguinolens. Voyez le *Dictionnaire de santé.*

PLI; ce qui empêche qu'une chose ne soit unie. Les *mauvais plis* & les *faux plis* font un tort considérable aux étoffes..... *Pli* est aussi la marque qui reste sur une étoffe, après avoir été pliée.

PLIAGE; c'est la façon de plier les étoffes. On plie les étoffes de laine, après qu'elles ont été foulées sur une espèce de table qu'on appelle *plioir.* On les met ensuite en presse. Les marchands, qui achetent des manufacturiers, doivent prendre garde au *pliage*, examiner sur-tout si le pli de la longueur est bien au milieu, s'en trouvant quelquefois qui, pour faire paroître plus de largeur à l'étoffe, mettent le pli plus d'un côté que de l'autre..... *Pliage*, est aussi l'action de plier les soies & les fils au sortir de la teinture, pour ensuite les mettre en botte.

PLIE, poisson de mer & d'eau douce, large & plat, dont il y a deux espèces, le grand & le petit. Le grand est celui qu'on nomme *plie*, en françois; le petit, qui est presque quarré, est connu sous le nom de *quarlet.* Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres & jaunâtres; l'un & l'autre ont une chair blanche & mollasse. Ces poissons quittent souvent la mer pour vivre dans l'eau douce; mais ils valent mieux pêchés dans la mer. Ils contiennent, dit *Lemery*, beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de sels volatils. Leur chair nourrit beaucoup, elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarrasser les sels âcres qui picotent les poumons; elle lâche aussi le ventre, par le secours de ce même suc, qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres grossieres, contenues dans les intestins. La *plie* & le *quarlet* conviennent en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. On fait frire ces poissons; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils sont plus sains sur le gril, & ensuite accommodés à la sauce blanche.

PLIER LES ETOFFES. Voyez ci-dessus *Pliage.*

PLIER UN EVENTAIL; c'est, *en terme d'éventaillifte*, le monter & y mettre le bois. Il se dit quelquefois seulement des plis qui se font au papier, pour le mettre en état de recevoir la monture.

PLIEUR; ce sont, dans les manufactures de lainage, les ouvriers qui ne sont occupés qu'à faire le pliage des étoffes. Il y a aussi des *plieurs* de soie, des *plieurs* de fil qui ne sont occupés que du soin d'en faire le pliage, & de les mettre en botte.

PLINGER LA CHANDELLE, c'est donner la premiere trempe à la chandelle commune, en plongeant les méches dans le suif fondu. La seconde couche se nomme *retourner*; la troisieme, *remettre*; la quatrieme, *mettre prêtes*; & la derniere, *rachever.*

PLIOIR, métier ou instrument qui sert à plier dans les manufactures de lainage. Il y en a de deux sortes. Celui pour les draps est une espèce de table sur laquelle on les met, pour les plier, tant en long, qu'en large. Celui qui sert aux petites étoffes est une espèce de couteau de bois, très-mince, large

Digitized by Google

de quatre ou cinq pouces, & long de deux ou trois pieds. C'eſt ſur cette eſpéce de couteau qu'on dreſſe les plis..... Les layetiers donnent le nom de *plioir* à une eſpéce de pince de fer, en maniere de petite tenaille de ſept à huit pouces de longueur, de laquelle ils ſe ſervent, pour couper & plier le fil de fer dont ils uſent preſque toujours, au lieu de clous..... Les relieurs, marchands merciers, papetiers, ont auſſi des *plioirs*, les uns pour plier les cahiers & les feuilles des livres qu'ils préparent pour la reliûre, les autres pour plier le papier qu'ils veulent battre & rogner, particuliérement le grand & petit papier à lettres. Les *plioirs* des uns & des autres ſont d'ivoire, de buis, ou d'autres bois qui prennent le poli. Ils ſont en forme de régle très-mince, arrondie par les deux bouts, de huit ou dix pouces de long, & d'un pouce & demi de large. Les fabriquans faiſeurs de gaze appellent auſſi *plioir*, & plus ſouvent *lanterne*, un inſtrument compoſé de pluſieurs légers morceaux de bois, qui ſert à ourdir & à monter les ſoies dont ils font la chaîne de leurs gazes.

PLIS, laine de la moindre qualité, qui ſe leve ſur les bêtes qu'on a tuées à la boucherie. On diſtingue ces laines en fines, moyennes & groſſes. Le réglement pour la drapperie de Beauvais, de 1670, déſigne dans quelle ſorte d'étoffe on doit employer les unes & les autres..... Dans le commerce des toiles de Bretagne, on appelle *courts plis* celles dont les *plis* ont moins d'une aune de longueur. Suivant l'article 11 de l'arrêt du premier Février 1724, pour les toiles à voiles, qui ſe fabriquent en Bretagne, les *courts plis* ſeront confiſqués, & les marchands condamnés à 100 livres d'amende.

PLOC ſe dit des poils de vaches, de chevres, de chevrotins & de chiens. Le *ploc de vaches* ſert particuliérement à faire des couvertures. Il y a des couvertures qu'on appelle *couvertures à poil*, & d'autres, *couvertures à ploc*. La laine d'autruche eſt regardée comme une eſpéce de *ploc*.

PLOK-PENNING: on nomme ainſi, à Amſterdam, ce qu'on donne, dans les ventes publiques, au dernier enchériſſeur. C'eſt une eſpéce de *denier à Dieu*, par lequel on ſignifie qu'elle lui a été adjugée. Le *plok-penning* eſt différent, ſuivant la qualité des marchandiſes, & le prix des lots ou cavelins. Ordinairement, il eſt depuis vingt ſols, juſqu'à cinquante ſols; quelquefois il eſt arbitraire, & dépend de la volonté de l'acheteur, & quelquefois il eſt réglé par les ordonnances des bourguemeſtres. Les *plok-pennings* des vins de France ſont fixés à deux florins; ceux du vin muſcat de Frontignan, à vingt ſols; ceux des vins du Rhin & de la Moſelle, à deux florins: pour les vinaigres, vingt ſols: les eaux-de-vie, trente ſols; ce qui s'entend néanmoins, ſuivant la qualité du clavelin ou lot, qui eſt pareillement fixé par l'ordonnance. Il y a auſſi des marchandiſes où l'on ne doit point de *plok-pennings*, & d'autres où les *plok-pennings* ſont ſouvent du double de ce qu'on a dit juſqu'ici. Le cavelin des vins de France eſt de deux tonneaux ou huit barriques; celui du muſcat de Frontignan, de deux barriques; celui du vin du Rhin ou de la Moſelle, d'un tonneau; celui du vinaigre des différens pays, de quatre barriques, qui font un tonneau; celui de l'eau-de-vie, de deux piéces de cinquante verges chacune.

PLOMB, métal très-groſſier, le plus mou & le plus facile à

Digitized by Google

fondre de tous les métaux. Il eſt pliant, noir & luiſant, & s'étend facilement ſous le marteau. On le trouve dans les mines, en une pierre, nommée *mine de plomb*, ou *plomb minéral*, & quelquefois *alquifoux*. Pour en tirer le *plomb*, on fait fondre cette mine dans des fourneaux faits exprès; & ce *plomb*, purifié de ces parties hétérogenes, s'écoule par un canal pratiqué dans le bas du fourneau. Etant en fuſion, on le jette dans des moules, qu'on nomme *ſaumons*. Le *plomb minéral* doit être choiſi en bons morceaux, les plus nets, les plus peſans & les plus brillans. Le *plomb en ſaumon* doit être peſant, pliant, luiſant & doux à toucher. La peſanteur du *plomb*, comparée à celle de l'or, eſt comme trois à cinq. Ce métal ſe brûle très-aiſément. On le réduit en une chaux griſe, qui devient jaune, en lui donnant un feu plus violent, & enfin rougit & prend le nom de *vermillon*. Si on pouſſe le feu, cette chaux ſe fond en une liqueur oléagineuſe, qui, étant refroidie, forme une maſſe molle, d'un rouge jaunâtre. On l'appelle *litharge*.

Il y a pluſieurs mines de *plomb* en France, en Allemagne & en Pologne; mais les plus conſidérables ſont celles d'Angleterre; & ce pays en fournit preſque toute l'Europe. Ce métal ſert à l'affinage de quelques métaux. On l'emploie à couvrir des égliſes, des palais, &c. On en fait des conduits & des réſervoirs pour les eaux, des ſtatues, & des ornemens d'architecture. Les vitriers, les potiers d'étain, les manufactures de balles & grenailles pour la guerre & la chaſſe, en conſomment une grande quantité. Le *plomb* ſe vend, en Angleterre, à la foudre, qui eſt un poids extraordinaire, peſant mille neuf cent livres.

Dans les manufactures d'étoffes de ſoie & de laine, on appelle *plomb* une petite partie de ce métal, fondue exprès, de figure ronde & plate, & ſur laquelle on imprime quelque marque particuliere..... Le *plomb de fabrique* eſt celui qui s'applique aux étoffes, dans les endroits de leurs manufactures, après qu'elles ont été examinées par les gardes-jurés & eſgards des lieux..... Le *plomb de viſite ou de vue* eſt celui appoſé ſur les étoffes, après que la viſite en a été faite, par les maîtres-gardes, dans les foires, halles & bureaux des villes & lieux où elles ont été envoyées ou apportées par les marchands forains ou manufacturiers, pour y être vendues & débitées..... Le *plomb de loyauté* eſt le nom qu'on donne, dans la manufacture de la ſayetterie d'Amiens, au *plomb* qui s'applique ſur les étoffes apprêtées, que les jurés ſayeteurs ou hautes-liſſeurs trouvent *loyales* & marchandes, lorſqu'elles leur ſont apportées dans la halle en noir..... Le *plomb d'arrêt* eſt celui qu'on appoſe ſur les étoffes de laine défectueuſes, que les maîtres & gardes, jurés & eſgards arrêtent, lors de leurs viſites, dans les bureaux, halles & foires..... Le *plomb d'aunage* eſt un *plomb* que les jurés auneurs, les preſſeurs, les marchands, fabriquans, &c. appliquent aux étoffes, pour faire connoître le nombre d'aunes qu'elles contiennent, ſuivant l'aunage qui en a été fait..... Le *plomb de controlle* eſt celui qui s'appoſe aux étoffes de laine, dans les foires ou marchés, ou lieux de fabriques, par ceux qui ont pouvoir de les controller, & de percevoir quelques droits ſur chaque piéce.

Les marchands drapiers & merciers mettent des *plombs* ou mar-

Digitized by Google

ques particulieres à leurs étoffes, lorſqu'ils les envoient chez les ouvriers, pour les apprêter, afin de les reconnoître plus facilement.

PLOMB, ſe dit auſſi d'une eſpéce de chaudiere plate & quarrée, faite de *plomb*, dans laquelles on travaille au ſel blanc, dans les ſalines de Normandie. Chaque *plomb* eſt environ de trois pieds de long, de deux de large, & de ſix de profondeur. Quatre *plombs* font une ſaline.

PLOMB, chez les ouvriers miroitiers, qui mettent les glaces au teint, ſont des plaques de *plomb*, longues d'un pied, larges de cinq à ſix pouces, & de trois à quatre lignes d'épaiſſeur, avec une poignée de fer par-deſſus, pour les prendre & manier commodément. Ces *plombs* ſervent à charger la glace, quand elle a été placée ſur le vif-argent, après avoir pris néanmoins la précaution de la couvrir de revêche, ou de molleton, de crainte qu'ils ne la rayent ou ne la gâtent.

PLOMB, chez les charpentiers, menuiſiers, maçons & autres artiſans, qui ſont obligés de placer leurs ouvrages *à plomb*, c'eſt-à-dire, perpendiculairement ſur l'horiſon, ſont diverſes ſortes d'inſtrumens, qu'ils appellent *plomb*, à cauſe d'un petit morceau de ce métal, qui en fait partie, quoique cependant on y mette le plus ſouvent du cuivre ou du fer. Le *plomb* des menuiſiers & des maçons eſt ordinairement de cuivre, en forme de petit cylindre, de ſix à ſept lignes de diametre, & d'un pouce de hauteur. Il pend à une petite ficelle, qui ſe nomme *cordeau*, qui paſſe à travers une petite platine, auſſi de cuivre, quarrée & très-mince, appellée *chas*. Le *plomb* des charpentiers n'a point de *chas*: il eſt plat, en forme de roſe à jour, de deux pouces environ de diametre. On le fait de *plomb*, de fer ou de cuivre: il eſt ainſi percé, pour donner paſſage à la vue, & pour que l'ouvrier puiſſe mieux adreſſer à l'endroit où il veut marquer le bois..... Le *plomb à niveau* eſt un *plomb*, dont la corde deſcend le long d'une régle, ou de bois, ou de cuivre, dreſſée perpendiculairement ſur une autre..... Le *plomb à talut* n'eſt autre choſe que le niveau plein, dont la corde ſe déplace..... Le *plomb à régle* eſt une ſimple régle, qui a une échancrure à ſa baſe, & une ligne perpendiculaire, tracée du haut en bas, ſur laquelle bat la corde où eſt attaché le *plomb*.

PLOMB A LA MAIN, chez les graveurs ſur acier; c'eſt du *plomb* fondu, & verſé ſur un morceau de papier, pour tirer l'empreinte d'une médaille, ou de quelque ouvrage travaillé en creux. On l'appelle *plomb à la main*, parce qu'il ſuffit de frapper le carré par-deſſus, avec la main, pour en imprimer la figure ſur le *plomb*. Les couteliers nomment *plomb* une maſſe de ce métal, ſur laquelle ils coupent, avec le roſettier, ces petites roſettes dont ils ſe ſervent, pour monter les lancettes & les raſoirs..... *Plomb*, en terme de marine, eſt la ſonde avec laquelle les pilotes ſondent le fond des mers ſur leſquelles ils navigent.

PLOMB DE MER, ou PLOMBAGINE, *plomb minéral*, dont il y a deux eſpéces. La premiere eſt celle dont on ſe ſert pour faire des crayons, & qui naît dans les mines d'Angleterre. La ſeconde eſt employée par les chaudronniers, pour polir le vieux fer. On l'apporte de la Hollande.

PLOMBE', chez les relieurs de livres, ſe dit d'une certaine com-

Digitized by Google

position faite de mine de plomb, & de celle détrempée & broyée avec de l'eau, qui sert à plomber & colorer la tranche de quelques livres d'église & autres.

PLOMBE'E, *étoffe plombée*; marchandises en balle *plombée*, sont celles sur lesquelles il a été apposé un plomb ou marque particuliere..... *Plombée* se dit aussi d'une sorte de composition faite avec la *mine de plomb*, ou le *minium*, dont quelques ouvriers ou artisans colorent leurs ouvrages en rouge.

PLOMBER; c'est appliquer ou apposer le plomb à une piéce d'étoffe, à une paire de bas, à une balle de marchandise, &c. Les réglemens des manufacturiers veulent que toutes les étoffes de laine, qui se fabriquent dans le royaume, soient *plombées* des plombs ou marques des fabriques, & des plombs de visite ou de vue. Les caisses & balles de marchandises qui ont été une fois *plombées* dans les bureaux des douanes, ou traites, ne doivent point être ouvertes en chemin, si ce n'est au dernier bureau de la route, où elles peuvent être controllées, pour connoître s'il n'y a pas eu de fraude.

PLOMBER. En terme de jardinage, *plomber un parterre*, c'est piétiner la terre où on veut le tracer, pour le mettre à l'uni & l'affermir, après quoi, on l'unit avec le rateau, pour le tracer.

PLOMBER LES FILETS, *en terme de chasse & de pêche*, c'est y attacher des plombs pour les faire descendre.

PLOMBIER, ouvrier qui façonne le plomb, & qui le met en œuvre pour les fontaines, &c. A Paris, leur communauté est assez considérable. Les derniers statuts sont du mois de Juin 1648. Le tems d'apprentissage est de quatre années; & nul ne peut être reçu maître, s'il n'est né sujet du roi.

PLOMBIERE, c'est une pierre minérale, qui ressemble beaucoup au plomb.

PLOMMER; c'est la même chose que plomber, parmi les potiers de terre ou vernisseurs, parce qu'ils donnent du vernis avec du plomb, ou du moins des minéraux qui en tiennent lieu, & des drogues tirées de ce métal. Les potiers d'étain se servent, pour la même opération, de l'alquifoux ou plomb minéral, du plomb en poudre, qui se fait en jettant du charbon pilé dans du plomb en fusion, & des cendres de plomb, qui ne sont autre chose que son écorce & ses scories.

PLOMO-RONCO; c'est le plus riche de tous les minérais d'argent. Il se tire des mines du Chili & du Péron. Son exploitation est facile, & n'est pas dispendieuse.

PLONGE'. La *chandelle plongée* est celle qui se fait en plongeant la méche dans le suif. On lui donne plusieurs couches de suif, en la trempant dans l'abîme ou moule qui en est rempli.

PLONGEUR: c'est celui qui se plonge & se cache sous les eaux. Les *plongeurs*, dans la pêche des perles, sont des pêcheurs qui vont, au fond de la mer, détacher des bancs & des rochers, les huîtres qui les produisent..... *Plongeur* est aussi, dans les manufactures & moulins à papier, un ouvrier, dont la seule occupation est de plonger les formes ou moules, dans la cuve où est la pâte, & de les remettre entre les mains du coucheur.

PLUCHE, ou PELUCHE, sorte d'étoffe, le plus souvent, partie laine, & partie poil de chevre, quelquefois de fil de chanvre & de poil de chevre, & quelque fois toute de soie.

PLUIE, espéce de droguet;

Digitized by Google

dont la chaîne eſt de ſoie, ou de poil, & la trame en partie d'or ou d'argent. On lui donne le nom de *pluie*, à cauſe des petits brillans dont la ſuperficie de cette étoffe eſt toute parſemée, qui paroiſſent comme une légere bruine qui y ſeroit tombée. On en fait des habits d'homme & de femme. Voyez *Droguet*.

PLUMASSIER & PLUME. Le *plumaſſier* eſt un marchand ou ouvrier qui apprête, monte & vend toutes ſortes de *plumes* d'oiſeaux, & particuliérement celles d'autruche. Les *plumaſſiers* furent érigés en communauté, ſous le régne de Henri IV; & leurs premiers ſtatuts ſont du mois de Juillet 1599, confirmés par Louis XIII, en 1612, & par Louis XIV, en 1644. Ce prince leur donna de nouveaux ſtatuts, en 1659 & en 1691. Le tems d'apprentiſſage eſt de ſix années, & celui de compagnonage, de quatre.

Les *plumes* ſont la couverture de l'oiſeau, & lui ſervent à le ſoutenir en l'air. Preſque toutes les *plumes* entrent dans le commerce, & en forment un objet aſſez conſidérable..... Les *plumes* d'autruche, dont on fait commerce, ſont tirées de la queue & des ailes de ces oiſeaux. On diſtingue leurs qualités en *premieres*, *ſecondes*, *tierces*, *femelles claires*, *femelles obſcures*, *bouts de queue*, *bailloques*, noir, grand & petit gris..... Les *plumes à écrire* ſont des *plumes* tirées des ailes d'oies, de cygnes, de corbeaux, & de quelques autres oiſeaux, mais particuliérement d'oies, qui ſervent à l'écriture à la main, en les taillant d'une certaine maniere. Ce ſont les marchands merciers & papetiers, qui font le principal commerce des *plumes*. On les tire de Guienne, de Normandie, & du Nivernois. On les diſtingue en *groſſes plumes* & en *bouts d'ailes*. Il faut choiſir les unes & les autres extrêmement claires, fermes & bien hollandées, c'eſt-à-dire, qu'ayant été paſſées ſous les cendres chaudes, & frottées avec un morceau d'étoffe rude, ſoient bien dégraiſſées & purgées de toutes les particules du corps de l'animal, qui y auroient pu reſter. On prétend que les plus vieilles *plumes* ſont les meilleures..... Les *plumes* à garnir les lits ſont appellées *duvet*.

PLUME, *en botanique*, eſt une partie fort petite de la graine cachée dans les cavités qui ſe trouvent dans les lobes. Elle eſt preſque de la même couleur que la radicule, ſur la baſe de laquelle elle eſt appuyée; & c'eſt elle qui forme, dans la végétation, la tige ou le corps de la plante. La *plume* eſt la premiere partie qui paroît hors de la terre. La racine croît la premiere, & la *plume* enſuite.

PLUME. *Donner la plume* à un oiſeau de fauconnerie, c'eſt lui donner une curée de *plumes*.

PLUMET, plumes d'autruche, que l'on met autour d'un chapeau. Le *plumet* a ſuccédé au bouquet de plumes..... On donne encore, à Paris, le nom de *plumet*, à des gagne-deniers ou gens de peine qui travaillent ſur les ports, places & halles de la ville, à porter, ſur la tête, le charbon, les grains & la farine. Les officiers du grenier à ſel ont des gens, à leurs dépens, pour porter le ſel dans les maiſons qui en demandent; & ces porteurs de ſel ſont nommés *plumets*.

PLUMETTE, petite étoffe, quelquefois avec de la ſoie, mais plus ordinairement avec de la laine.

PLUMITIF; *en juriſprudence*, on nomme ainſi la minute des juges, pour les ſentences qui ſe prononcent à l'audience, & que le greff-

Digitized by Google

fier écrit ſous la dictée du juge.

PLUMOTAGE, *en terme de raffinage de ſucre*; il ſe dit d'une façon que l'on donne à la terre qui ſert au raffinage, en la rafraîchiſſant & la pétriſſant, ſans l'ôter de deſſus le ſucre, en y verſant deſſus une ou deux cuillerées de terre claire. Les connoiſſeurs défendent aux raffineurs de faire le *plumotage*, à cauſe du dommage que le maître de la ſucrerie en reçoit ordinairement.

PLUVIER, oiſeau de paſſage, de couleur brune, marqueté de jaune, ayant le bec noir, long & courbé. Il eſt gros comme le pigeon, & le véritable tems de prendre les *pluviers* eſt lorſqu'il pleut. Ils volent par bande, & quelquefois en ſi grande quantité, qu'on en voit plus de dix mille à la fois. Ils arrivent dans nos climats, à la S. Michel, & s'en retournent au commencement d'Avril. Ces oiſeaux ſont d'un inſtinct fort inconſtant; s'il fait froid, on les voit chercher les bords de la mer ou des rivieres; & lorſqu'il dégele, on les voit ſur les montagnes, ou autres lieux bien élevés. Ils cherchent à manger dans les terres enſemencées; & lorſqu'ils ſont repus, ils vont chercher les eaux pour ſe laver les pieds & le bec qu'ils ont plein de terre. Les *pluviers* ne ſe perchent point comme les autres oiſeaux. On les trouve la nuit accroupis, loin des arbres & des haies, néanmoins à l'abri du vent autant qu'ils le peuvent. Ils font, pendant la nuit, la chaſſe aux vers de terre, dont ils ſe nourriſſent. Ils ont beau errer çà & là pour chercher leur nourriture, ils ne s'écartent jamais trop les uns des autres, & la peur même qu'ils en ont, les oblige de tems en tems à crier; & à cette voix, ils ſe raſſemblent auſſitôt pour s'envoler dès que le jour paroît; quand ils volent, s'ils en apperçoivent d'autres à terre, ils ont l'inſtinct particulier de les appeller par un certain cri qu'ils font, & ſouvent même ils baiſſent leur vol pour ſe joindre à eux. Il ſe mêle ſouvent parmi les *pluviers* d'autres oiſeaux, comme les *vannaux* & les *guinars* qui ſont auſſi des oiſeaux de paſſage, ce qui rend la priſe des premiers, bien plus difficile, que lorſqu'ils ſont ſeuls.

Le véritable tems pour prendre de ces oiſeaux, eſt le mois d'Octobre, tems où ils arrivent, ou au mois de Mars, tems où ils s'en retournent, parce qu'alors ils s'attroupent, & qu'ils ſont en amour, au lieu qu'en hiver, qui eſt auſſi une ſaiſon propre à cette chaſſe, ils s'écartent davantage, ce qui fait qu'ils n'en peut tomber un ſi grand nombre dans le filet. Les grands froids, & ceux qui durent longtems, ſont contraires à cet amuſement. La pluie y convient beaucoup mieux, auſſi-bien que lorſque le froid eſt modéré. Le vent de biſe y eſt favorable, au lieu que celui de galerne n'y vaut rien; voilà quel eſt le naturel de ces oiſeaux de paſſage, & une partie des obſervations qu'il y a à faire, lorſqu'on y chaſſe. Les inſtrumens dont on a beſoin pour chaſſer au *pluvier*, nous conduiroient à un trop long détail. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe* déja pluſieurs fois cités, ou le *Dictionnaire d'agriculture*, ſeconde partie, *page* 163.

Il y a deux ſortes de *pluviers* qui diffèrent principalement par leur couleur; celui de la premiere eſt *jaune*, c'eſt le *pluvier doré*; celui de la ſeconde eſt *cendré*. La chair eſt d'un goût exquis & délicat. Des auteurs confondent le *vanneau* & le *pluvier*, parce que ces deux oiſeaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & ont une chair aſſez ſemblable par le goût & par

Digitized by Google

les effets qu'elle produit. Le *pluvier* excite l'appétit, ſe digere facilement ; mais comme il produit un aliment peu ſolide, les perſonnes accoutumées à un grand exercice de corps, ne s'accommodent point de ſon uſage ; il contient, dans toutes ſes parties, beaucoup d'huile & de ſel volatil. Comme cet oiſeau eſt preſque toujours en mouvement, & jouit par conſéquent d'une tranſpiration libre & aiſée, il amaſſe peu d'humeurs groſſieres ; & les principes de ſes humeurs s'exaltent & ſe volatiliſent continuellement ; c'eſt pour cela que ſa chair eſt fort légere, facile à digérer, & d'un bon goût. Le *pluvier* convient, en tout tems, à toute ſorte d'âges & de tempéramens.

Les *pluviers* ſe mangent piqués, vuidés, cuits à la broche, avec des rôties deſſous, & auſſi farcis pour entrée de broche ; à la braiſe, à la cendre ; garnis de truffes ; aux olives, à la poële, au gratin, &c.

POCHE, eſpéce de petit ſac de toile ou de cuir, qu'on attache aux habillemens, tant d'homme que de femme, pour y mettre ce que l'on juge à propos.... *Poche* eſt auſſi un ſac, dont on ſe ſert pour mettre de la farine & des graines..... *Poche* eſt encore un ſac, dans lequel les cloutiers de Tranchebray, près Falaiſe, vendent les broquettes qu'ils fabriquent. Chaque *poche* contient ſoixante livres de broquettes peſant.... *Poche* eſt, à Lyon, une meſure pour les marrons, qui contient trois bichets, meſure comble.

POCHE DE NAVETTE, *en terme de manufacture*, eſt la partie creuſe qui eſt au milieu de la navette, dans laquelle l'ouvrier place l'eſpoulle, ou petit tuyau de roſeau, ſur lequel on devide de la trême des étoffes ou des toiles. On l'appelle auſſi *boëte de navette*.

POCHES, *en terme de pêcheurs*, ſont certaines parties creuſes qui ſe font autour du filet, qu'on nomme *épervier*, en les relevant avec de la lignette ; c'eſt dans ces *poches* que ſe prend le poiſſon. Les chaſſeurs font auſſi des *poches* pour les phaiſans & les perdrix, & pour les lapins ; celles pour les phaiſans & les perdrix, ne différent de celles pour les lapins, que par la longueur qui doit être de quatre à cinq pieds, entre les deux boucles. On fait ces *poches* de fil bien délié, & pourtant fort, & retors ſi rondement, qu'il ne ſe vrille point. On ne les fait que de mailles à lozanges, larges de deux pouces chacune. On fait la levûre de vingt mailles ; & quand elle eſt faite, il faut paſſer une ficelle bien unie & aſſez déliée tout autour, ainſi qu'aux pochettes pour les lapins. Si ces filets ne doivent ſervir qu'aux phaiſans, on les fait plus forts, c'eſt-à-dire, que le fil en doit être retors en trois brins ; pour les perdrix, il ſuffit qu'il ſoit en deux.

POCHETIER ; c'eſt celui qui taille, qui fait les *poches*. Il ne ſe dit proprement que de l'ouvrier qui en fait de cuir. Les maîtres bourſiers de la ville de Paris prennent la qualité de *bourſiers, colletiers, pochetiers*.

PODAGRE, CHIRAGRE, ou GOUTTE. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*, pour celle dont l'homme eſt attaqué. Nous n'avons à parler que de celle à laquelle les oiſeaux de fauconnerie ſont ſujets. Elle leur vient par trop d'abondance de ſang qui, n'étant pas évacué par purgation, deſcend au lieu le plus bas, qui ſont les mains, au-deſſous deſquelles s'engendrent de petites veſſies, des glandes & des clous ; ce qui cauſe beaucoup de mal à l'oiſeau. Cette maladie eſt plus dangereuſe au printems, qu'en aucune autre ſaiſon.

Digitized by Google

Si l'oiſeau, qui a la *podagre*, a les mains ouvertes par-deſſus, il faut le tenir ſur un ſachet rempli de plantain battu dans un mortier, avec du ſel trempé de vinaigre; & lorſqu'il paroît quelque enflure, on y donne le feu ſi avant, qu'on trouve la matiere; mais il ſe faut donner de garde de faire l'ouverture à la main de l'oiſeau par-deſſous, la plaie en ſeroit dangereuſe & de longue guériſon; c'eſt pourquoi il faut l'ouvrir par-deſſous, ou à côté, ſi l'on deſire qu'il ſoit guéri. Le feu eſt le ſouverain remède à ce mal; mais il faut bien ſe donner de garde de toucher aux nerfs de l'oiſeau, principalement ſous la main. Cette maladie eſt nommée *chiragre*, aux oiſeaux de fauconnerie, & *podagre* aux autours. Il faut ſçavoir qu'aux oiſeaux, qui ont la main maigre, il ne faut jamais appliquer de cautere.

POELE, uſtenſile de tole, ou de fer battu, avec une longue queue, dont on ſe ſert, en cuiſine, pour apprêter différens ragoûts. Il y a auſſi des *poëles* à confiture, qui ſont de cuivre rouge, & des *poëlons* qui ſont de cuivre jaune ou de cuivre rouge. Ils ſervent à faire de la bouillie, à cuire des œufs, & autres choſes ſemblables..... Différens artiſans & ouvriers ſe ſervent auſſi de *poële*, mais dont la forme varie, ſuivant l'uſage qu'ils en font. Il y a des *poëles* dans les hôtels des monnoies pour y faire recuire les lames & les flaons.... Les plombiers ont diverſes ſortes de *poëles* pour faire fondre leur plomb, ou pour le verſer lorſqu'il eſt fondu.... La *poële* des doreurs ſur métal, où ils mettent au feu les piéces qu'ils dorent, eſt à trois pieds, de fonte, & ſemblable à celles dont les plombiers ſe ſervent pour ſouder & fondre leur ſoudure..... La *poële* du fourneau des peintres ſur verre, eſt de terre bien cuite, & propre à réſiſter au feu, de forme quarrée comme le fourneau même; c'eſt dans cette *poële* que ſe mettent les piéces de verre, après qu'elles ſont peintes pour y incorporer les couleurs..... La *poële* des chaudronniers eſt une *poële* de fonte, garnie de ſa cuiller de fer pour faire fondre l'étain, dont ils font l'étamure des marmites, de caſſeroles, & autres tels uſtenſiles de cuivre, qui ſervent à la cuiſine. Le cuivre rouge s'étame avec la poixréſine, & le jaune, avec le ſel armoniac.... La *poële* des chandeliers eſt une chaudiere dans laquelle ils font fondre leur ſuif; elle eſt de cuivre jaune, avec un bord de deux ou trois pouces de large, & d'un demi-pouce d'enfoncement.

POET, ou FOEDE, gros poids, dont on ſe ſert communément en Moſcovie, particuliérement à Archangel. Il peſe quarante livres du pays, qui reviennent environ à trente-trois livres de Paris.

POGE, droits de coutume que l'évêque de Nantes perçoit ſur les harengs, paſſant le trépas Saint-Nazaire. Il eſt de demi-obole par millier.

POIDS, *en terme de commerce*, ſignifie les inſtrumens, dont on ſe ſert pour connoître la peſanteur des marchandiſes qui ſe vendent au *poids*. La balance & la romaine ſont les deux inſtrumens en uſage pour parvenir à cette connoiſſance.... Ce qu'on appelle *bon poids*, en Hollande, particuliérement à Amſterdam, eſt un excédent de *poids* que le vendeur accorde à l'acheteur par gratification..... *Poids du bois*; c'eſt, en France, une balance publique, établie dans la douane de Paris, pour peſer toutes les marchandiſes qui y arrivent, & qui ſont contenues dans les tarifs dreſſés à cet effet..... *Poids* ſe dit auſſi des corps de métal, ou autres

Digitized by Google

tres matieres deſtinées à oppoſer aux choſes dont on veut connoître la peſanteur. Ces *poids* ſont ordinairement de cuivre, de plomb ou de fer.... Les *poids de marc* ſont des *poids* qui viennent la plûpart de Nuremberg, & qui étant ſubdiviſés & emboëtés l'un dans l'autre, ſervent, en les ſéparant, à peſer les marchandiſes les plus précieuſes. On les appelle *poids de marc*, parce que tous enſemble, la boëte compriſe, ils peſent juſte huit onces, ou le marc..... Les *poids* qu'on appelle *cloches*, parce qu'ils en ont la figure, ſont des maſſifs fondus par les fondeurs, & achevés par les balanciers..... Les *poids de fer*, qui ſont ordinairement quarrés, ont un anneau auſſi de fer, pour les prendre plus commodément. La plus grande partie de ceux dont on ſe ſert, à Paris, viennent des forges de fer qui ſont dans les provinces; il y en a depuis un quarteron juſqu'à cent livres; ce ſont ces *poids*, dont on ſe ſert pour peſer les marchandiſes les plus peſantes & du plus grand volume.... Les *poids de plomb* ſervent à peſer les marchandiſes les plus légeres, ou celles qui ſont en plus petite quantité. Tous ces *poids* ſe font ou s'achevent par les maîtres balanciers, qui les étalonnent ſur ceux de la cour des monnoies. L'ordonnance du mois de Mars 1673 enjoint à tous négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, d'avoir chacun, à leur égard, des *poids* étalonnés, & leur fait défenſes de s'en ſervir d'autres, à peine de faux & de cent cinquante livres d'amendes.

Pour les *poids* dont on ſe ſert dans les quatre parties du monde, on peut conſulter le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, & autres.

POIGNARD, petite dague pointue & affilée des deux côtés, dont l'uſage étoit autrefois très-commun, mais dont on ne ſe ſert plus à préſent. Les *poignards* ſont du nombre des marchandiſes, dont la ſortie eſt défendue par l'ordonnance de 1687.

POIGNE'E, terme en uſage dans le commerce de la ſaline, qui ſignifie deux morues; ainſi deux morues ſont une *poignée* de morue. En France, les morues ſe vendent ſur le pied d'un certain nombre au cent; & ce nombre eſt plus ou moins grand, ſuivant les lieux. A Paris, le cent eſt de cinquante-quatre *poignées*, ou cent huit morues; à Orléans & à Rouen, & dans tous les ports de Normandie, le cent eſt de ſoixante-ſix *poignées*, ou cent trente-deux morues; à Nantes, & dans tous les autres ports du royaume, le cent eſt de ſoixante-deux *poignées*, ou cent vingt-quatre morues.... *Poignée*, chez les marchands merciers, ſe dit de pluſieurs écheveaux de fil, attachés enſemble; ainſi l'on dit, *vendre le fil à la poignée*.... *Poignée*, en terme d'emballeur, eſt une certaine oreille en pointe de toile, que les emballeurs laiſſent aux quatre coins d'un ballot pour le pouvoir remuer plus facilement.

POIL, filets déliés qui ſortent par les pores des animaux à quatre pieds, & qui ſert de couverture à toute la partie de leur corps. Il ſe fait en France, & dans les pays étrangers, un commerce & une conſommation conſidérable de pluſieurs ſortes de *poils* qui s'emploient en diverſes ſortes de manufactures. Les uns ſont filés, & les autres encore tels qu'ils ont été levés de deſſus la peau des animaux qui les ont fournis. Les principaux ſont le caſtor, la chévre, le chameau, le liévre, le chien, le bœuf, la vache, le veau, qui fourniſſent le plus de cette marchandiſe.

Digitized by Google

Le mot *poil* a encore différentes significations. On dit, un *chapeau à poil*, pour désigner celui qui est velu extérieurement..... *Tirer à poil* une étoffe de laine, des bas de laine, c'est en tirer le *poil* avec le chardon. Ce mot se dit aussi de la soie, ou autres matieres qui couvrent le fond de certaines étoffes, tels que les velours, les pannes, les peluches, &c.

POIL, mettre l'*oiseau à poil*, c'est, en fauconnerie, le dresser à voler & à chasser le gibier à *poil*.

POIL, par rapport aux chevaux, signifie leur couleur. Il y en a de plusieurs sortes. Le plus ordinaire de tous les *poils* est le *bai*, dont on compte différentes sortes. Un *cheval bai* est celui qui est couleur de châtaigne, plus ou moins claire ou obscure. Il y a des *bais clairs*, des *bais dorés* qui tirent sur le jaune; des *bais châtains*, des *bais à miroir*, qui ont des marques plus brunes sur la croupe, ce qui la rend pommelée; le *bai brun*, qui est presque noir. Tous ces *bais*, & même les *bais clairs*, ont toutes les extrémités des crins noirs. Il y a deux sortes de *poil noir*, le *poil maure*, qui est le plus beau, & le *noir mal teint*. Le *poil gris* est celui qui est mêlé de noir & de blanc. Il y a des chevaux qui en ont plus, d'autres moins & différemment placés. On a sous le *poil gris*, le *gris tisonné* ou *charbonné*, qui est celui qui a des marques toutes noires, éparses çà & là sur le *poil blanc*, larges comme la main, ou environ. Le *gris pommelé*, qui est un *gris* très-commun; le *gris argenté*, qui est un *gris* vif & beau; le *gris sale*, qui est un *poil gris*, mêlé, presque tout noir; c'est un *poil* assez beau, quand les crins sont blancs; *gris brun*, c'est le même; *gris rouge*, c'est celui qui est mêlé de bai avec du noir; ce *poil* est très-estimé. Parmi les *chevaux pies*, il y en a de *noirs*, de *bais* & d'*alezans*. On les appelle ainsi, par la ressemblance qu'on y trouve avec le plumage des *pies*. Le *poil rouhan* est un bon *poil*. Il y a le *rouhan vineux* qui a la couleur approchante de celle du vin; le *rouhan camillé de maure*, qui est celui qui a la tête & les extrémités noires. Le *poil d'étourneau* approche du gris brun ou du noir, hors des *poils* blancs qui sont parsemés dru, & même par le corps du cheval. Le cheval *auber* approche de la couleur des fleurs du pêcher: on appelle aussi ce *poil*, *fleur de pêcher*, ou *mille-fleurs*; ces *poils* sont beaux. Le *poil alezan* est un *bai* tirant sur le *roux*; la différence des *poils alezans* se tire particuliérement des crins & de la queue. Il y a l'*alezan poil de vache*, l'*alezan clair*, l'*alezan ordinaire*, qui n'est ni brun, ni clair; l'*alezan brûlé*, qui est un *alezan fort brun*: il doit avoir les extrémités & les crins noirs; ce *poil* est fort estimé. Presque tous les *alezans*, si on en excepte ceux qui ont les flancs lavés, & les extrémités blanches, ont l'éperon fin. Il y a des *poils mêlés*, comme le *rubican*, qui est lorsqu'un *cheval noir*, ou *alezan*, a du *poil blanc*, semé çà & là sur-tout aux flancs. Le *poil de souris* s'entend assez de lui-même. Il y en a avec la *raie rouge sur le dos*; d'autres ont les *jambes & les jarrets rayés*, les *crins* & la *queue noirs*, d'autres non. Il y a aussi le *poil louvet*, ou *poil de loup*; il est *clair* aux uns, brun aux autres: s'ils sont *clairs*, ils s'appellent des *isabelles*; ils ont presque toujours la *raie* au long du dos. Les *chevaux tigres* sont les *tisonnés*, si on en excepte les taches qui sont moins larges. Il y a encore les *chevaux porcelaines*, ainsi appellés, parce qu'ils ont le corps blanc, parsemé de taches

Digitized by Google

bizarres, comme on voit à la porcelaine. Ces sortes de *poils* sont rares, & d'un mêlange de plusieurs *poils*; il s'en trouve de plusieurs façons.

POIL NOIR, espéce d'ardoise.

POIL ROUX, autre espéce d'ardoise. Voyez *Ardoise*.

POINÇON, morceau de fer acéré sur un des bouts duquel sont gravées en creux, ou en relief, des marques ou lettres, & dont on se sert pour faire des empreintes sur quelque métal ou autres matieres. Nombre d'ouvriers sont tenus, par leurs réglemens, d'avoir chacun un *poinçon* particulier, & d'en marquer les ouvrages qui sortent de leurs mains. Tels sont les orfévres, jouailliers, taillandiers, couteliers, tablettiers, balanciers, potiers d'étain, &c. Les orfévres, entre tous, sont ceux qui peuvent le moins s'en exempter, la matiere sur laquelle ils travaillent étant assez précieuse, pour qu'en cas de faux on puisse découvrir celui qui s'en est rendu coupable. Outre le *poinçon* du maître orfévre, les ouvrages d'or & d'argent doivent encore être marqués de deux autres *poinçons*, sçavoir de celui qu'on appelle *la marque de l'or & de l'argent*, & qui est un droit établi par Louis XIV, en 1673, & celui qui marque le lieu de la fabrique, & en quelque sorte le titre de la matiere; car l'argenterie au *poinçon* de Paris, est évaluée bien au-dessus de celle des pays étrangers. Celle d'Allemagne, sur-tout, lui est extrêmement inférieure. Les fabriquans d'étoffes, soit en laine, soit en soie ou autre matiere, ceux de bas de soie & de laine, les passementiers, les rubaniers ont aussi un *poinçon* particulier, avec lequel ils marquent les marchandises de leurs manufactures; la plûpart même sont obligés par les statuts & les réglemens de leurs communautés. Les commis plombeurs des fermes ne doivent même apposer leur plomb, qu'aux marchandises munies de celui du fabriquant.

Les graveurs, sculpteurs, fondeurs, serruriers, & nombre d'autres ouvriers, donnent le nom de *poinçon* à plusieurs outils, dont ils se servent sur les différentes matieres qu'ils travaillent. Les relieurs de livres, papetiers, tapissiers, selliers, bourreliers, couturieres, &c. ont un petit outil de fer, emmanché de bois, qu'ils appellent *poinçon*, dont ils se servent pour percer des trous dans les différentes matieres, comme cuirs, étoffes & cartons, qu'ils emploient dans leurs ouvrages. Les chaudronniers ont des *poinçons* de plusieurs sortes, particuliérement de ronds & de quarrés. Ils s'en servent pour faire des ouvrages de chaudronnerie, où ils emploient des clous de cuivre.... Les layetiers, les vanniers ont des outils pour leurs ouvrages, qu'ils appellent *poinçons*; & enfin les couteliers font des petits *poinçons* d'acier poli, percés par le bout, en forme d'aiguille, qu'ils mettent souvent dans un même étui, avec une paire de ciseaux.

POINÇON, est, en quelques lieux de France, particuliérement à Nantes, & en Touraine, une des mesures pour les liquides. Le *poinçon* en Touraine & dans le Blaisois, est la moitié d'un tonneau d'Orléans & d'Anjou. A Paris, c'est la même chose que la demi-queue. A Rouen, il contient treize boisseaux. Voy. *Mesure*.

POINÇON, *en terme de sucrerie*, est un fer ou un bâton, long d'un pied, avec lequel on perce la tête des formes à sucre, pour les faire purger. Voyez *Sucre*.

POINDRE-EPINGLE, c'est, *en terme d'épinglier*, la passer sur la meule, & ensuite sur le polissoir.

Digitized by Google

POINT, *en terme de manufacture de dentelle*, se dit de toutes sortes de dentelles & passemens de fil, faits à l'aiguille, comme *point de France*, *point de Venise*, &c. Il s'entend aussi quelquefois des ouvrages faits au fuseau, tels que les *points* d'Angleterre, de Malines, du Havre, d'Alençon, d'Auxillac, &c. Mais, pour ces dernieres espéces, on leur donne plus souvent le nom de *dentelle*. Il y a en France plusieurs manufactures de *points*. Avant 1665, on n'y connoissoit que les *points* de Venise & de Genes; & l'ardeur avec laquelle on les recherchoit, faisoit sortir des sommes immenses du royaume. M. Colbert crut ne pouvoir mieux remédier à cet inconvénient, qu'en établissant une manufacture de ces *points*; &, en conséquence, Louis XIV, par ses lettres-patentes du 15 Août 1665, accorda un privilege exclusif à quelques particuliers, pour dix années, & pour les animer, leur accorda, en forme de gratification, une somme de 36000 livres. Cette manfacture réussit au-delà de toute espérance, procura de grands bénéfices à ses entrepreneurs, & au royaume une nouvelle branche de commerce, qui, dans la suite, est parvenu à faire tomber, chez l'étranger, les *points* de Genes & de Venise, qui, jusqu'alors, n'avoient eu aucuns concurrens.

POINT, mesure géométrique, qui est la douzieme partie d'une ligne. Il en faut cent quarante-quatre pour le pouce.

POINTE, extrémité d'un corps aigu, propre à percer ou à couper quelque chose. Il y a plusieurs ouvriers & artisans qui donnent le nom de *pointes* à quelques-uns de leurs outils, mais bien différens les uns des autres, soit pour la forme, soit pour l'usage..... La *pointe* des relieurs de livres, qui leur sert à couper le carton de la couverture, d'une largeur & longueur convenables à la tranche, est de fer, avec un manche de dix-huit ou vingt pouces de long. Le bout de l'outil est coupé en chanfrain, & est fort tranchant..... La *pointe à tracer* des menuisiers de placage & de marqueterie, est une espèce de poinçon d'acier, avec un manche de bois, proportionné à sa petitesse..... La *pointe* des graveurs en taille-douce est un outil tout d'acier, de huit ou neuf pouces de long, tourné en spirale par le milieu, & terminé en deux pointes très-aiguës..... Les fourbisseurs nomment *pointe*, un morceau de fer de bon acier, de dix à onze pouces de long, de forme triangulaire, dont les angles, sont tranchans & se terminent en pointe, d'un côté, & de l'autre, en une queue, qui sert à le monter dans un manche de bois. Cet outil sert à percer & à ouvrir le pommeau, qui est la derniere piéce de la monture d'une épée..... Les ciseleurs appellent *pointes*, de petits ciseaux pointus, dont ils se servent pour achever & rechercher les figures, & leur donner plus de relief..... Les graveurs à l'eau-forte se servent aussi de *pointes* pour leur gravure. Ce ne sont que des aiguilles de différentes grosseurs, ajustées & emmenchées dans de petits manches de buis. C'est avec ces *pointes* qu'ils tracent, qu'ils dessinent & qu'ils achevent tout leur ouvrage sur le vernis..... La *pointe* des sculpteurs en marbre & des tailleurs de pierre, est une espéce de ciseau de fer acéré, aigu par un bout, avec une tête de l'autre. Ils servent, les uns pour ébaucher leur ouvrage, ce qu'on appelle *approcher à la pointe*, les autres, pour percer des trous, &

Digitized by Google

travailler dans les endroits étroits & profonds, où les ciseaux quarrés ne pourroient approcher. Les sculpteurs nomment *pointe double* ou *dent de chien*, un ciseau quarré, partagé en deux par le bas, en forme de dents. Ils s'en servent, après avoir approché à la *pointe*..... La *pointe* des vitriers est d'acier, longue de huit à neuf pouces, terminée des deux bouts par un petit triangle très-aigu & très-acéré. Ils s'en servent pour percer des piéces de verre en rond, & même quelquefois pour les découper en diverses figures..... Les *pointes* des lapidaires sont de petits morceaux ou piéces de fer, qu'ils rapportent sur leur tour, & au bout desquels ils enchassent une pointe de diamant. Elles servent à percer les pierres précieuses..... Les *pointes* des tourneurs sont deux piéces de fer pointues par un bout, qui s'entaillent dans les poupées de leur tour. Elles forment à-peu-près la figure d'un Z, dont la ligne du milieu seroit perpendiculaire, & non diagonale..... La *pointe* des imprimeurs est un petit poinçon avec lequel ils déplacent, dans les formes d'imprimerie, les lettres qu'il y faut changer, sur l'épreuve corrigée..... Les perruquiers appellent *pointe de cheveux* cette extrémité par où l'on commence à tourner la boule pour friser.

POINTER. *Un oiseau qui pointe*, c'est, *en fauconnerie*, un oiseau qui va d'un vol rapide, soit en s'abaissant, soit en s'élevant. On dit aussi *voler en pointe*.

POINTU. Les chapeliers nomment ainsi quatre petits morceaux d'étoffes plus fines que celles du fond du chapeau, qu'ils couchent sur les capades, ce qui s'appelle *faire le dorage*.

POIRE, fruit rond & charnu, beaucoup plus menu vers la queue, qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donne comme une figure pyramidale. Les *poires* renferment, ainsi que les pommes, cinq loges remplies de petits pepins moëlleux, mais plus bruns, & la plûpart noirs. Ces fruits, qui sont d'une grosseur à-peu-près semblable à celle des pommes, & aussi variée, ne se divisent pas en moins d'espéces, soit pour la grosseur, qui, dans quelques-unes, passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espéces, aussi-bien que celles des pommes, viennent la plûpart de différentes greffes. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier : ce détail meneroit trop loin, & l'on a parlé des principales à leurs articles. Voici la liste des meilleures, suivant les saisons où on les mange.

En Juillet, on a le petit muscat, ou sept-en-gueule; la cuisse-madame, le gros muscat, la madeleine, le blanquet, petit & gros; le bourdon musqué, l'amiré-joannet, le hâtiveau, la huprême, la poire à la reine, ou poire d'ambre.

En Août, on a le rousselet hâtif, la valée, le petit roussellet, la bergamotte d'été, le chevrillon, la robine ou muscat d'Août, ou la rougeville; la poire d'Espagne, la poire à deux têtes, le friolet ou cassolette; le bon chrétien musqué, ou la poire sans peau; la jargonelle, l'ognoner, gros & petit; l'ambrille d'été ou crapaudine; le coule-soif, ou franc-réal d'été; le roussetet de Reims, la poire d'orange, le franc-sureau, le musc d'été.

En Septembre, on a le bon chrétien d'été, le beurré rouge, le salviati, la poire d'Angleterre, la verte-longue ou mouille-bouche d'automne; la verte-longue suisse, le beurré gris, le beurré blanc, le

Digitized by Google

doyenné, ou S. Michel, le parfum d'Août, le caillot roſat, la poire tulipée, ou la bigarade.

En Octobre, le meſſire-jean, le blanc & le doré; la bergamotte ſuiſſe, l'amadotte, la verte-longue, la poire de vigne, la bergamotte muſquée, ou poire du colombier ou de Sicile, ou petit muſcat d'automne; le ſucré verd, la belle & bonne, le petit oing, la belliſſime d'automne, la bergamotte commune, le beſideri, la poire de l'Anſac, ou la dauphine.

En Novembre, on a la virgouleuſe, la louiſe bonne, le beſiquaſſoi, la bergamotte, la croſanne, l'ambrette, le parfum d'hiver, la poire de Marne, la marquiſe, le citron muſqué, le bon chrétien d'Eſpagne, la poire d'épine, la jalouſie, la rouſſeline.

En Décembre, on a l'eſchaſſerie, le franc-réal, la poire de ſatin, le S. Germain, le Colmart, le petit certeau, la merveille d'hiver.

En Janvier, le bon chrétien d'hiver, la poire de livre ou rateau gris; le gros beurré blanc d'hiver, la paſtorale, l'orauge d'hiver, la bergamotte-bugi, ou la poire Nicole, la bergamotte de Hollande.

En Février & Mars, on a le S. Leſin, la belliſſime d'hiver, la poire de S. Martial, ou l'angélique; la double fleur, la bonne du Soulers, la bergamotte de Pâques, le biſi de Chaumontel & Font-Arabie.

Les *poires* les plus uſitées en carême, ſont le *rouſſelet d'hiver*, la *madeleine*, le *certeau muſqué d'hiver*, la *bergamotte de Pâques*, le *bon chrétien tardif*, le *gros beurré d'hiver*, la *poire de fer* ou *d'hiver*, le *caddillau*, la *carmeliſe muſquée*. Toutes ces *poires*, dit M. *Andry*, ſont ſaines, pourvu qu'on n'en mange pas trop. Le *rouſſelet* ſt un peu ſec; le *certeau* a plus eau, auſſi-bien que la *bergamotte de Pâques*, qui eſt d'une auſſi bonne eau que celle d'automne. Le *beurré* d'hiver a la chair fondante, & elle ſe digere aſſez aiſément. La *poire de fer* ou *d'hiver* eſt aſtringente, & n'eſt bonne que cuite.

Les *poires* ſont plus amies de l'eſtomac que les pommes. Elles ſont toutes aſtringentes, les unes plus, les autres moins. Cette qualité eſt cauſe qu'elles valent mieux après le repas, que devant. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne reſſerrent trop. On fait cuire les *poires* de pluſieurs manieres, ainſi que les pommes. Elles ont moins beſoin de ſucre, parce que, par elles-mêmes, elles ſont d'un goût aſſez ſucré & vineux. On trouve, dans le centre des *poires*, une partie remarquable, qu'on nomme *la carriere*. C'eſt un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns, moins durs que les autres, ſe répandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers font croire au vulgaire que les *poires* engendrent la gravelle. C'eſt une erreur: les choſes pierreuſes ſont, au contraire, plus propres à guérir cette maladie, qu'à la produire, comme il eſt aiſé d'en juger par les remedes que les médecins conſeillent contre ce mal; comme les yeux d'écreviſſes, la coquille d'œufs, le millium, l'alis, les noyaux de neſle, &c.

Il y a divers moyens de conſerver les *poires* & les *pommes*. Un des meilleurs, pourvu qu'elles ſoient cueillies dans les tems convenables, c'eſt d'en ſceller le pédicule avec de la poix, & puis de les ſuſpendre. Comme c'eſt par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'eſt auſſi par cette voie que leur ſubſtance, quand ils ſont une fois cueillis, ſe diſſipe le plus. Le pédicule de la *poire*, auſſi-bien que de la pomme, ſe partage en

Digitized by Google

plusieurs fibres, qui portent la nourriture au fruit & aux pepins, quand le fruit est sur l'arbre, & qui, lorsqu'il n'y tient plus, le laisse échapper insensiblement. C'est pourquoi on ne sçauroit apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre. Il faudroit même, pour bien conserver un fruit, le cueillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageoit pas l'arbre, & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

La *poire* est moins sujette à geler que la *pomme*; mais, quand elle est gelée, il ne faut point l'approcher du feu: elle perdroit toute sa saveur, & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide, & l'y laisser quelque tems: il se fait alors, autour de ce fruit, une croûte de glace, qui se fondant ensuite, peu-à-peu, laisse la *poire* aussi bonne & aussi entiere qu'elle étoit, avant d'être gelée. Voyez *Pomme*..... Les meilleures *poires* sont celles qui sont douces, bien mûres, bien nourries, & qui ne sont ni âpres, ni styptiques. L'usage des *poires* est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âges & de tempéramens, pourvu que l'on en use modérément.

Les *poires* dont on se sert communément pour les compotes, sont les blanquettes, le rousselet, les muscades & les sept-en-gueule. On les pique, à la tête, d'un clou de girofle, qui pénetre jusqu'au cœur: cela en releve le goût. Il y en a qui font clarifier le sucre, avant de mettre le fruit dedans. Si les *poires* sont cuites, avant que le syrop soit fait, on les tire, & l'on fait prendre au fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis on le dresse.

POIRE, nom qu'on donne au fourniment propre à mettre la poudre. Elle est faite de carton, couverte d'un cuir mince, & a la forme d'une poire. Les marchands merciers en font le négoce. La plus grande quantité vient de Rouen. Cet article est du nombre des marchandises dont la sortie du royaume est défendue, comme faisant partie des armemens.

POIRE', boisson faite avec des poires écrasées, dont la qualité n'approche pas de celle du cidre. Cette liqueur approche beaucoup, en couleur & en goût, du vin blanc. On emploie, pour le faire, de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Le *poiré* fortifie l'estomac, par une légere astriction; & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digérer, se trouvent mieux de l'usage du *poiré*, que de celui du cidre. Le *poiré* fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux ou trois ans. Il est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU, ou PORREAU, plante potagère, dont il y a deux espéces, le *long* & le *court*, qui ne diffèrent que par leur longueur. Les feuilles sont longues & larges, plates ou pliées en gouttiere, d'un verd pâle, & d'un goût semblable à celui de l'oignon. Il s'éleve d'entr'elles une tige de quatre ou cinq pieds, grosse comme le doigt, ferme, solide, portant en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches, tirant sur le purpurin, composées chacune de six feuilles disposées en maniere de cloche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits presque ronds, relevés de trois coins arrondis, & divisés en trois loges remplies de quelques semences un peu longues. Sa racine est longue, cylindrique, composée de tuniques blanches, qui s'emboëtent les unes dans les autres,

garnies en deſſous de pluſieurs fibres.

Le *poireau long* fournit davantage, par ſa longueur, que le petit, & c'eſt le plus cultivé; mais le *court* réſiſte mieux aux gelées. Il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Ainſi on doit avoir du *long* juſqu'aux gelées, & du *court* pendant l'hiver. On emploie cette plante dans les ſoupes, dans les purées de pois, & dans les étuvées. Elle a de grandes propriétés en médecine. Le *poireau* eſt apéritif, réſolutif & béchique. C'eſt un des plus ſouverains remedes dans la pleuréſie. Il eſt propre pour exciter le crachat, pour guérir la brûlure, & pour aider à la ſuppuration. Le *poireau* ſe digère un peu difficilement, & excite quelquefois des vents, à cauſe d'un phlegme viſqueux & gluant qu'il contient. C'eſt pourquoi on le fait toujours bien cuire, avant de le manger, afin d'atténuer, par la coction, ce mauvais ſuc. Le *poireau* convient, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont des humeurs groſſieres & peu en mouvement. Les *poireaux* ſe ſement à la fin de Février, ou au commencement de Mars, en terre bien préparée, ſur planche & à plein champ. On les laiſſe croître ainſi, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés. Cela ſe fait ſur planches, & ſur des alignemens tirés au cordeau, éloignés chacun de quatre pouces. C'eſt à cette diſtance qu'on doit planter les *poireaux*. Tout le ſoin qu'ils exigent, quand ils ſont plantés, eſt de les ſerfouir de tems en tems, & de les arroſer pendant les plus grandes ſéchereſſes. On en conſerve, pour l'hiver, dans la ſerre, ou bien on les arrache de leurs planches, pour les replanter tout proche les uns des autres en pépinieres, & on les couvre de grand fumier ſec. La graine de *poireaux* ſe recueille au mois d'Août, de ceux qu'on replante au mois de Mars, & qu'on a conſervés pour l'hiver.

POIRE'E, autre plante potagere, qui a les feuilles fort larges, une grande côte au milieu, dont on fait des cardes, préférées, par pluſieurs, aux cardes d'artichauts. On l'appelle auſſi *bette*. Il y en a deux eſpéces, la blanche & la rouge. Voyez *Bette*.

POIRIER, arbre qui porte les poires. Son bois reçoit un beau poli, & on en fait des buffets, qu'on noircit comme de l'ébene. Il y a deux ſortes de *poiriers*, l'un cultivé, & l'autre ſauvage. Le *poirier ſauvage* eſt plus petit que le cultivé; ſes rameaux ſont garnis d'épines dures & piquantes. Le *poirier* ſe met en buiſſon, en eſpalier, & en plein vent. Il y a auſſi des demi-tiges qu'on met contre un mur. Le *poirier* ſe greffe ſur franc ou ſur coignaſſier, ou ſur ſauvageon de bois. Il s'écuſſonne ſur les deux premiers ſujets, après la S. Jean, pour en faire des arbres nains; & ſur le dernier, on le greffe en fente, pour en avoir en plein vent, ou à haute tige. La culture des *poiriers* eſt la même que celle des pommiers; ils ſe multiplient de même. Voyez *Pommier*.

Bradeley, auteur eſtimable, cité pluſieurs fois dans cet ouvrage, & bon à conſulter, tant ſur la culture des arbres fruitiers, que ſur celle des autres plantes, dit qu'il faut greffer les *poiriers* au mois de Mars, ou les enter en *écuſſon*, au mois de Juin. Pour cet effet, il faut ſe ſervir de deux ſortes d'arbres différens, ſçavoir, des ſauvageons, ou des arbres venus de pepins; & ſouvent ceux que l'on tire de la racine des vieux arbres, & que l'on plante dans les pépinieres, ſont propres pour les *poi-*

Digitized by Google

riers à plein vent, parce qu'ils pouſſent en avant la greffe & le bourgeon, & ont de la diſpoſition à devenir de grands arbres ; mais les coignaſſiers valent beaucoup mieux, pour former des *poiriers nains*, & pour garnir des murailles & des eſpaliers bas, parce qu'ils empêchent la greffe ou le bourgeon de pouſſer beaucoup, & qu'ils donnent du fruit promptement, & aſſez près de terre. Le terrein où le *poirier* ſe plaît ſur-tout, eſt une terre humide, approchante de l'argille. Il ne ſe plaît pas, ainſi que le *pommier*, dans ce que nous appellons *terre fertile*. Quand quelques arbres de cette eſpéce ſemblent vouloir languir, il faut les rétablir, en mettant à leurs racines de la charogne, ou du ſang de quelque animal. L'un & l'autre produiſent un effet ſurprenant ſur les arbres fruitiers de toutes les eſpéces. Il en ſeroit peut-être de même de tous les végétables. On a éprouvé que des copeaux de corne, des morceaux de cuir, la laine, les entrailles d'oiſeaux ou d'animaux, mis aux pieds des racines des plantes, y font un fort bon effet. Les animaux & les végétaux ſemblent avoir été faits pour l'entretien & la ſubſiſtance les uns des autres. Les plantes nourriſſent les animaux vivans, & les animaux morts nourriſſent les plantes.

Les *poiriers*, dans la taille, dont la méthode eſt la même que celle des *pommiers*, n'aiment point à ſentir la ſerpette, ſur-tout ceux qu'on a greffés ſur coignaſſiers. Lorſqu'on en coupe quelque groſſe branche, ſi cela eſt abſolument néceſſaire, il faut, auſſi-tôt après l'amputation, enduire la coupe avec une compoſition de goudron, de réſine & de poix, pour empêcher les maladies que la bleſſure pourroit cauſer, ſans cette précaution, aux arbres. Les eſpaliers deſtinés pour les *poiriers* & les *pommiers*, doivent avoir environ ſix pieds de haut, afin qu'il y ait aſſez d'eſpace pour étaler les branches à fruit. Les *poiriers* d'été, c'eſt-à-dire, ceux dont les fruits mûriſſent pendant cette ſaiſon, ſont les plus propres pour les eſpaliers, parce que leur fruit croît aſſez ordinairement près de la racine ; ce qui arrive rarement, & preſque jamais, aux fruits d'hiver. Ainſi il ne ſeroit pas à propos de planter le bon chrétien d'hiver ou autres eſpéces dures, en paliſſades, à moins qu'elles n'euſſent environ dix ou douze pieds de haut.

Finiſſons cet article par un fait arrivé, & rapporté par *Bradeley*. Un de ſes amis, dit-il, obligé d'aller demeurer à une autre maiſon de campagne, diſtante environ d'un mille de celle qu'il habitoit, voulut eſſayer d'emporter avec lui ſes arbres fruitiers, comme *poiriers*, *pommiers*, &c. Pour cet effet, il fit faire, au mois de Novembre, des tranchées autour de leurs racines, & dans ſon nouveau jardin, des trous aſſez grands, pour y reçevoir chaque arbre qu'il y vouloit tranſporter, avec la motte de terre. Auſſi-tôt que les gelées commencerent à être aſſez fortes pour ſon deſſein, & qu'ils eurent durci la terre autour des racines, il fit lever les arbres avec des leviers, ſans en rompre la motte, & les fit conduire, ſur des traîneaux, à l'endroit de ſon nouveau jardin qui leur étoit deſtiné, où il les laiſſa dans l'état qu'ils avoient été apportés, ſans mettre de nouvelle terre autour des racines, juſqu'au degel ; pour lors, il termina ſon ouvrage par faire remplir les trous de nouvelles terres, qu'il y affaiſſa beaucoup. Un mois après les avoir ainſi plantés, il fit rogner prudemment

Digitized by Google

un bon tiers de leurs branches, pour décharger les arbres, à-peu-près à proportion de la quantité de racines qu'ils avoient perdues; & l'été ſuivant, il en recueillit paſſablement du fruit.

Voilà juſqu'où les Anglois pouſſent l'induſtrie du jardinage; mais de pareilles épreuves ne nous ſont pas inconnues; cependant ce n'eſt qu'aux Anglois à faire, quand il leur plaît, de leurs arbres fruitiers, deſtinés à reſter en place, des *arbres*, pour ainſi dire, *ambulans*.

POIS, ſorte de légume qui pouſſe des tiges longues, creuſes, fragiles, qui tombent ſur terre, ſi on ne les ſoutient par des échalas. Elles ſont accompagnées de feuilles oblongues. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches, marquées d'une tache purpurine. Il leur ſuccede des gouſſes longues, cylindriques, compoſées de deux coſſes, qui renferment quelques ſemences, preſque rondes, vertes; mais en ſe ſéchant, elles deviennent anguleuſes, blanches ou jaunâtres. Ses racines ſont petites. Il y a des *pois* de pluſieurs eſpéces, qui ſe réduiſent à trois principales. Les premiers ſont de couleur verte, au commencement; & en ſe ſéchant, ils deviennent anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ils ſuccedent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine, & ſont renfermés dans de longues gouſſes..... Les ſeconds ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes..... Les troiſiemes ſont blancs, petits, & renfermés dans de petites gouſſes. Les *pois* de la premiere & de la ſeconde eſpéce viennent dans les champs, & ceux de la troiſieme ne ſe cultivent que dans les jardins.

Les *pois* demandent une terre graſſe & un peu ſéche. On ne peut la labourer qu'une fois; mais il eſt bon qu'elle ait été amendée de bon fumier de mouton, de vache & de cochon, conſommés enſemble. On y ſéme les *pois* vers les 8 ou 10 Mars. Les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foiſonner beaucoup, principalement lorſqu'ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs. Le froid leur eſt mortel, & il leur faut toujours un plein ſoleil. On les fait tremper pendant vingt-quatre heures, avant de les ſemer, pour qu'ils germent plus vîte; & il faut les ſemer à claire voie, c'eſt-à dire, en mettre peu, & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent plus qu'aucune autre légume. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer, lorſqu'ils commencent à s'élever de terre, afin que, s'attachant aux différentes branches des rames, ils s'étendent & mûriſſent davantage; mais cela ne ſe pratique guéres, quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs *pois*, ſement de l'avoine parmi. Elle les ſoutient dans les commencemens, & leur aide à monter. On les cueille, à meſure qu'ils mûriſſent; & quand le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger de cueillir ceux qui ſont mûrs; autrement ils ſe deſſécheroient trop, & il s'en perdroit une partie. Les *pois* ſont fort ſujets aux vers, c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux *pois*; mais ceux qui en ſont attaqués, s'ils ne ſont pas bons à manger, ſont eſtimés les meilleurs pour la ſemaille. Dans les petits jardins, on ſe contente de ſemer des *pois*

Digitized by Google

hâtifs. Dans les grands jardins, on en ſeme des quartés entiers, pour fournir toute l'année aux beſoins des cuiſines.

Outre ces trois eſpéces de *pois*, dont on vient de parler, il y a le *pois Baron*, le *pois Dominé*, & le *pois Michaux*, trois eſpéces ainſi nommées, du nom des payſans qui les ont découvertes de nos jours, qui ſont les plus hâtives, & auxquelles ſuccedent le *pois lorrain* & le *pois ſuiſſe*. Qu'on ouvre l'*Ecole du potager*, on y trouvera encore huit autres eſpéces de *pois*, ſçavoir, la *commune*, le *pois normand*, le *quarré blanc* & le *verd*; le *cul noir*, le *pois verd d'Angleterre*, la *longue coſſe*, & le *pois ſans parchemin*. Donnons une notice de ces différentes eſpéces ou plutôt variétés de *pois*.

Le *pois Baron* a le grain petit : il eſt ſans ſucre & ſans fineſſe, & a perdu beaucoup de ſon mérite, depuis la découverte du *pois Michaux* & du *pois Dominé*. Il ſe ſeme en tout tems, & plus clair après l'hiver..... Le *pois Michaux* eſt le premier qui paroît, & qu'on achete ſi cher le litron. Il eſt gros, fort tendre, & ſucré, quand il eſt mangé en verd. Il n'eſt pas d'un bon rapport. Il ſe ſeme à la mi-Novembre, dans les terres franches, & au commencement de Décembre, dans les terres légeres, & un peu épais, parce que l'hiver en fait toujours périr. La culture de ce *pois* demande de grandes attentions. On le doit ſemer aux côtieres du midi & du levant, à portée de profiter des rayons du ſoleil, & à l'abri du mauvais vent..... Le *poix Dominé* ſuccede au *pois Michaux*, & eſt d'un meilleur rapport. Le grain en eſt blanc, rond, d'une bonne groſſeur. On le ſeme en tout tems. Le printems eſt la ſaiſon la plus favorable..... Le *pois lorrain* ſuccede aux précédens. Il eſt gros & ſucré, & réuſſit dans le printems & les autres ſaiſons. La nielle s'y attache, & la fleur périt..... Le *pois ſuiſſe*, ou la *groſſe coſſe hâtive*, réſiſte au mauvais tems. On le ſeme dans les Avents. Il s'éleve également dans les jardins & dans les campagnes. Sa forme eſt ronde & unie ; ſa couleur, d'un petit jaune verdâtre, & il eſt d'une bonne groſſeur. Son grain eſt fort tendre en verd; & en ſec, on n'en fait point d'uſage..... Le *pois commun* eſt auſſi hâtif que le précédent, & d'un même rapport. Il demande auſſi une bonne terre..... Le *pois normand* eſt quarré, d'un verd blanchâtre, & fort gros, tendre & moëlleux : il eſt bon en verd & en ſec, & rend plus en purée qu'aucune autre eſpéce. On le ſeme, depuis la fin de Mars, juſqu'à la S. Jean... Le *quarré blanc* vient après le *pois commun*. Il eſt le plus tendre, le plus moëlleux, le mieux nourri & le plus gros de tous les *pois*. Sa couleur eſt blanche ; ſa forme plus quarrée que longue. Il s'éleve fort haut, mais ne fournit pas beaucoup. On n'en laiſſe ſécher que pour la ſemence. On le ſeme à la fin de Mars, & il eſt bon en Juillet. Le *quarré rond* différe du *quarré blanc*, par ſa figure extérieure, qui eſt verte. S'il n'eſt pas ſi délicat, ni ſi moëlleux en verd, il eſt en récompenſe fort utile en ſec pour les purées. Il ſe ſeme, dans le même tems que le *cul noir* dont on va parler, dans une terre un peu uſée..... Le *cul noir* eſt de deux eſpéces, l'un rond, & l'autre quarré. Tous deux ont le germe noir, d'où ils tirent leur nom. Le quarré eſt le plus eſtimé, c'eſt celui qui ſert, pendant le carême, pour les purées. On commence à ſemer le *cul noir*, à la fin d'Avril, juſqu'au commencement de Juin,

Digitized by Google

plûtôt, ou plus tard ; les brouillards s'y attachent & le font nieller.... Le *pois verd d'Angleterre* n'eſt pas encore bien connu ; l'auteur de l'*Ecole du potager* en a ſemé en trois ou quatre ſaiſons : il a toujours bien réuſſi ; ce pourroit bien être auſſi le *hot-ſpurs* de Bradeley, dont on parlera plus bas..... La *longue coſſe* eſt un *pois* de forme ronde, blanc, uni & clair, d'une groſſeur médiocre. Il fruite beaucoup, & promptement ; c'eſt, de toutes les eſpéces, celui qui rend le plus, & qui réuſſit mieux pour l'arriere-ſaiſon. Il ne nielle, ni ne ſe boucle. On en ſeme depuis la mi-Avril, juſqu'au commencement de Juillet..... Le *pois ſans parchemin*, appellé, dans quelques provinces, le *pois gourmand*, n'eſt preſque pas connu à Paris : il ſe mange avec ſa coſſe, comme les haricots verds ; ſon goût eſt ſucré & fin. Il ſe ſeme dans le commencement du printems.

Il y a encore des *pois à fleurs blanches* qui s'élevent de cinq à ſix pieds ; des *pois à fleurs rouges*, qui s'élevent à ſept à huit pieds ; des *pois à fleurs bleues*, qui s'élevent de même ; des *pois à fleurs blanches*, qui ne s'élevent qu'à trois ou quatre pieds ; des *pois nains*, ſans parchemin, qui forment une petite touffe arrondie & baſſe ; le *charantonneau* ; le *petit pois nain à bouquet*, le *grand pois à bouquet*, le *pois à couronne*, le *pois cornu*, le *pois gris*, le *groſſet*, & autres *pois* dégénérés & de rebut. On cultive, dans les provinces voiſines du Rhône, une eſpéce de *pois*, bonne & hâtive, appellée *quarantain*.... Le *pois chiche* a le premier rang parmi les *pois de fantaiſie*. Il eſt fort eſtimé en Languedoc & en Italie ; & on n'en fait pas de cas à Paris où il vient cependant auſſi-bien & auſſi bon que dans les pays chauds. Il y en a de deux eſpéces ; l'une blanche & groſſe, à fleur blanche ; l'autre rougeâtre & plus petite, à fleur rouge, c'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges velues, dures & rameuſes. Ses feuilles ſont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire ſur une côte. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches, ou d'un rouge qui tire ſur le purpurin. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des gouſſes courtes qui reſſemblent à de veſſies, & qui contiennent quelques *pois* gros comme les pois communs, ayant, en quelque maniere, la forme de la tête du bélier. La couleur de ces *pois* eſt blanche ou rouge, ou noire ; l'eſpéce rougeâtre eſt excellente pour la pharmacie ; ils ſont apéritifs, propres pour le calcul & pour la jauniſſe. Ces *poix chiches* ſe ſement en Mars & en Avril.... Les *pois de tous les mois* ſont auſſi des *pois* de fantaiſie, qui n'ont de mérite que de fleurir quatre ou cinq mois de ſuite, & de donner un fruit en même tems.... Le *pois lupin* eſt un autre *pois* de fantaiſie, qu'on ne cultive que pour la médecine. Voyez *Lupin*.

Les *hot-ſpurs* qu'on ſeme en hiver, les *nains*, les *pois de roncereau* qu'on ſeme au printems ; voilà les trois eſpéces, dit *Bradeley*, qu'on doit connoître en Angleterre, & qui peuvent ſuffire, dit-il, dans tous les jardins, ſans s'embarraſſer de cinquante autres eſpéces qui approchent ſi fort de celles-ci, qu'on ne peut preſque y remarquer de différence que dans leurs noms. Il y en a qui prennent plaiſir à donner, aux plantes, des noms ſinguliers, & qui ſe font un point capital de multiplier les eſpéces ſans aucune raiſon, comme ſi un fruit devoit en être meilleur, pour avoir un nom extraordinaire, ou que les ouvrages de la nature ne fuſſent pas déja aſſez nombreux pour exercer

Digitized by Google

notre contemplation ; c'eſt *Bradeley* qui parle ainſi, & il a raiſon. L'auteur de l'*Ecole du potager* n'eſt point l'inventeur des noms des différentes eſpéces de *pois*, dont il a fait mention ; mais il a dû reconnoître que la différence eſt ſi petite entre pluſieurs, que ce n'étoit pas la peine de leur donner des noms particuliers qui les diſtinguent.

Un jardinier, qui a ſuffiſamment du terrein, doit ſemer, tous les ans, les *pois* à pluſieurs repriſes, de maniere à en fournir la table pendant un été. Il faut, aux mois de Novembre & de Décembre, ſemer la premiere récolte. Plûtôt, les plans ſe riſqueroient d'être endommagés par les gelées. Les *hot-ſpurs* ont les *pois* que les Anglois ſement dans cette ſaiſon, par touffes, à deux pieds de diſtance les uns des autres, & rangées par lignes, qui tirent du ſeptentrion au midi. Quand ils ont pouſſé d'environ ſix pouces de hauteur, ils élevent la terre de quatre pouces de chaque côté des lignes, pour défendre les touffes des bouffées qu'accompagnent les vents d'Orient. En Février ils ſement une ſeconde récolte de *pois* ; une troiſieme, dans le mois de Mars : en Avril ils prépárent la terre pour avoir des *pois* nains, ſur-tout de l'eſpéce de la plus courte, qui vient rarement de plus d'un demi-pied de haut, & qui ne couvre pas plus de ſix ou ſept pouces de terrein en quarré. Malgré la petiteſſe de cette plante, elle donne preſqu'autant de *pois* que les plus grandes eſpéces, & leur goût l'emporte à tous les autres. Les jardiniers Anglois ſement ces *pois* à cinq ou cinq pouces de diſtance, les lignes éloignées d'environ dix-huit pouces les uns des autres, & ils les deſtinent pour l'uſage de la table ; mais quand ils les plantent pour en avoir la graine, les lignes ne doivent pas être éloignées de plus d'un pied, parce qu'on n'a pas beſoin de paſſer entre les rangées, juſqu'à ce que les *pois* ſoient aſſez mûrs pour être arrachés.

Toutes les ſortes de *pois* ſont en uſage parmi les alimens, excepté les *pois chiches* qu'on n'emploie guères qu'en médecine. Plus ils ſont petits & verds, & plus ils ont bon goût. On les ſert, en cet état, ſur les tables les meilleures & les plus délicates. On fait auſſi ſécher les *pois* pour les conſerver plus long-tems ; mais ils n'ont plus, étant ſecs, le bon goût qu'ils avoient auparavant, parce qu'en ſéchant ils perdent, par la fermentation, quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoient à les rendre d'une ſaveur plus agréable. Les *pois*, ſelon *Lemery*, contiennent beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel & de phlegmes. Ils adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent la toux, fourniſſent une nourriture ſolide ; mais ils ſont venteux, & mauvais pour ceux qui ſont ſujets à la gravelle. Ils conviennent aſſez à tout le monde, ſur-tout quand ils ſont verds, pourvu qu'on en uſe modérément. Cependant les perſonnes chargées d'humeurs groſſieres, ne s'accommodent pas bien de l'uſage des *pois*. La purée épaiſſe, qu'on tire des *pois*, eſt très-peſante ſur l'eſtomac, parce qu'elle a laiſſé, dans la décoction, les ſels qui rendent aſſez ſain le bouillon clair de *pois*. Privée de ſes ſels, la purée n'eſt preſque que de la terre. On mange les *pois* verds à la crême, au lard, &c. On en fait des potages.

POIS ETERNELS, ou PERPETUELS, ſelon *Chomel*, c'eſt une plante vivace, qui trouve ſa place parmi les plus grandes. On la multiplie de graine que l'on ſeme au mois de Mars ; mais elle ne fleurit que la ſeconde année. Ses fleurs qui

Digitized by Google

ſont de la couleur des fleurs de pêcher, durent près de deux mois. Le docteur *Grew* dit que les fleurs de cette plante, trempées quelque tems dans de l'eſprit-de-vin, produiſent une belle couleur bleue, liquide, égale à l'outremer. La plante ſouffre difficilement d'être tranſplantée, à moins qu'on ne prenne bien des précautions pour la mettre en terre ſur le champ. La ſaiſon la plus commode pour cela eſt le mois de Mars. Comme ſa racine reſſemble à celle des carottes, elle ſe plaît dans un terrein ſablonneux, & doit être plantée auprès d'un arbre, ou de quelque haie, pour lui ſervir de ſoutien. Elle croît de la hauteur de huit pieds, pourvu qu'elle ſoit attachée à une rame.

POIS ORILE'S, plante annuelle, dit *Bradeley*, dont la graine ſe ſeme par rangées, en bordures. Ils portent, à ſix pouces de hauteur, de belles fleurs cramoiſies en Mai & Juin.

POISON, ſe dit des qualités malignes qui ſe rencontrent dans les végetaux & les minéraux, & qui, par leurs qualités corroſives, ou par leur grand froid, empoiſonnent ou donnent la mort. Tels ſont l'arſenic, le ſublimé, la ceruſe, l'ellébore, &c.

POISSE, faſcine, ou petit fagot enduit & trempé de poix, dont on ſe ſert dans la défenſe des places de guerre.

POISSON, animal qui vit dans les eaux. Il y a des *poiſſons* de mer, tels que la baleine, la morue, le hareng, &c. Il y en a d'eau douce, tels que le brochet, la carpe, &c. Le *poiſſon* d'eau douce eſt ou de lac, ou d'étang, ou de riviere. Le *poiſſon* d'étang ou de lac eſt mal-faiſant, parce qu'il ſe nourrit ordinairement d'une eau bourbeuſe, ou qui n'a pas de cours. Celui de riviere eſt fort ſain, pourvu qu'il ſoit de quelque riviere rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, &c. Ainſi le *poiſſon* de la Seine & de la Saone, vaut moins, parce que ces rivieres coulent très-lentement: on vante cependant beaucoup les carpes de la Saone & de la Seine, mais c'eſt parce qu'elles ſont graiſſes & de bon goût; & on ne prend pas garde que cette graiſſe même doit les rendre moins ſaines, car il n'y a point de graiſſe plus ennemie de l'eſtomac, que celle du *poiſſon*. Les *poiſſons* qu'on prend dans les rivieres, au-deſſous des grandes villes, ſont toujours moins bons, à cauſe des immondices qui les y attirent, & dont ils ſe nourriſſent. Le *poiſſon de mer* eſt le meilleur de tous, parce que la ſalure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les *poiſſons de mer* les plus ſains, ſont les *ſaxatils*, c'eſt-à-dire, ceux qui ſe nourriſſent dans les lieux pleins de rochers. On eſtime enſuite ceux qui habitent le fond des mers, mais pour les *poiſſons* qui vivent ſur les bords, on leur donne, avec raiſon, le dernier rang, à cauſe que l'eau où ils ſont, eſt moins pure. Il y a des *poiſſons de mer* qui entrent dans les fleuves, & on remarque que lorſqu'ils ont habité l'eau douce quelque tems, ils en ſont beaucoup plus agréables au goût; mais il n'eſt pas bien décidé qu'ils en ſoient plus ſains. Il y a de ſçavans médecins qui prétendent que le *poiſſon de mer* perd beaucoup de ſa bonne qualité dans l'eau douce. On dit, *jeune chair & vieux poiſſon*; la maxime n'eſt pas véritable. Le *vieux poiſſon* eſt pour l'ordinaire plus mollaſſe & plus coriace. On connoît le *vieux poiſſon* à la dureté & à la grandeur de l'écaille. Le *poiſſon mâle* eſt ordinairement préféré, à cauſe de ſes laitances, ſurtout parmi les *carpes*; mais pour ce qui eſt de la délicateſſe de la chair, les femelles valent mieux,

Digitized by Google

ſur-tout parmi les anguilles.

Le *poiſſon* ſe mange, ou frit, ou rôti, ou bouilli. Le *poiſſon frit*, ſoit au beurre, ſoit à l'huile, eſt un peu difficile à digerer; à cauſe de la mauvaiſe qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter, par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans. Le *poiſſon* rôti, ſoit ſur le gril, ſoit à la broche, n'eſt point ſujet à cet inconvénient, & il convient mieux à l'eſtomac. Le *poiſſon* bouilli, ſoit à l'étuvée, ſoit au court-bouillon, ou d'autre maniere eſt plus propre pour les ſantés délicates, pourvu que l'aſſaiſonnement n'y domine point trop. Le *poiſſon* eſt plus ſain bouilli dans le vin que dans l'eau. Le *poiſſon* étant aqueux, a beſoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin. Le vin blanc y vaut beaucoup mieux que le rouge, premierement, parce qu'il rend le *poiſſon* plus blanc & plus ferme, ſecondement, parce qu'il lui rend une qualité diurétique, dont l'effet n'eſt pas à mépriſer, principalement quand on a fait un long uſage du *poiſſon*.

On ſale certains *poiſſons*, pour les conſerver, ou on en fait ſécher à la fumée; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le *poiſſon fumé* ſur-tout eſt malfaiſant, & en général, tout aliment qui a été long-tems expoſé à la fumée, contracte une qualité âcre, peu convenable à l'eſtomac, ce qui ne doit s'entendre cependant que des perſonnes délicates; car les corps robuſtes ayant les organes plus forts, bien loin de ſe ſentir incommodés de l'uſage des alimens ſalés ou fumés, y trouvent, au contraire, de quoi réparer leurs forces, & conſerver leur ſanté, parce qu'il leur faut quelque choſe qui agiſſe rudement ſur les fibres trop maſſives de leur langue & de leur eſtomac, qui, ſans cela, demeureroient comme engourdis. Voilà pour le *poiſſon* en général. On trouvera, ſous les articles particuliers, les qualités qui conviennent à chaque eſpéce, avec les différentes manieres de les apprêter.

Dans le commerce de *poiſſon de mer ſalé*, on en compte de ſix ſortes, ſçavoir, le ſaumon, la morue, le hareng, la ſardine, l'anchois & le maquereau. On appelle *poiſſon verd* celui qui vient d'être ſalé, & qui eſt encore tout humide; ainſi l'on dit *de la morue verte*. Le *poiſſon mariné* eſt du *poiſſon de mer* frais, qu'on a rôti ſur le gril, puis frit dans l'huile d'olive, & mis dans des barils, avec une ſauſſe compoſée de nouvelle huile d'olive & d'un peu de vinaigre, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de clous de girofle, & de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs *poiſſons marinés*, & dont il ſe fait quelque négoce, ſont le thon, l'eſturgeon, &c. Les *poiſſons ſecs* ſont des *poiſſons* qui ont été ſalés, & deſſéchés, ſoit par l'ardeur du ſoleil, ſoit par le moyen du feu; tels ſont la morue, qu'on nomme *merluche* ou *merlu*, le ſtockfiſch, le hareng-ſor, & la ſardine ſorée. Les *poiſſons* qu'on appelle en France *poiſſons royaux*, ſont les *dauphins*, les *eſturgeons*, les *ſaumons* & les *truites*. On les nomme ainſi, parce qu'ils appartiennent au roi, quand ils ſe trouvent échoués ſur les grèves de la mer. Les *poiſſons à lard* ſont les *baleines*, les *marſouins*, les *thons*, les *ſouffleurs* & les *veaux de mer*. Ils ſont partagés comme *épaves*, ainſi que les autres effets échoués. Les *poiſſons*, tant royaux qu'à lard, qu'on prend en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. Le *poiſſon marchand*, le *grand poiſſon*, le *poiſſon pinné*, le *poiſſon gris*, le *poiſſon grand*,

Digitized by Google

petit & moyen marchand, ſont les noms que les marchands donnent aux morues vertes & aux ſéches, ſuivant leurs grandeur & qualité.

POISSON, petite meſure pour les liqueurs, qui ne contient que la moitié d'un demi-ſeptier. On l'appelle auſſi *roquille*.

POISSONNERIE, lieu & marché où l'on vend du poiſſon, ſoit de mer, ſoit d'eau douce, ſoit ſalé, ou frais, ou vivant. A Paris, il y a la halle à la marée, & la halle au poiſſon d'eau douce. Les *poiſſonnieres*, marchandes de poiſſon d'eau douce, le étalent dans les halles & marchés, dans des baquets qu'elles ont devant elles, où le poiſſon vivant nage & ſe conſerve dans l'eau dont ils ſont remplis. Les *poiſſonnieres* de poiſſon de mer, qu'on appelle *marchandes de marées*, vendent le poiſſon de mer frais, & les marchandes de ſaline font commerce du poiſſon de mer ſalé.

POISSONNIERE, eſt un uſtenſile de cuiſine, qui ſert à cuire le poiſſon.

POITRAIL, partie du cheval, compriſe entre les deux épaules, au-deſſous de l'encolure. On l'appelle autrement *poitrine*..... *Poitrail* eſt auſſi la partie du harnois du cheval, & ſe dit de la bande de cuir qui bat ſur le *poitrail*, & qui empêche que la ſelle ne tombe en arriere.

POITRINE DE BŒUF. La *poitrine* & le *tendron de poitrine* ſont les piéces les plus eſtimées en cuiſine, après la culotte, pour ſervir ſur une table. Elles ſe peuvent accommoder de la même façon que la culotte..... La *poitrine de veau* s'accommode de différentes façons. En fricaſſée de poulets, on la coupe par morceaux, qu'on fait dégorger dans l'eau : on la fait blanchir, paſſer ſur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons : on y met une pincée de farine, & on mouille de bouillon. Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, on lie de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait. On met un filet de verjus en ſervant. On ſert auſſi la *poitrine de veau* au petit lard, aux choux, coupée par morceaux, & blanchie, ainſi que les choux ; en fricandeau, au roux, & marinée frite.

POITRINIERE, nom que les tiſſutiers-rubaniers donnent à la traverſe de devant, ſur laquelle ils s'appuient la poitrine. Ils nomment *rouleau de la poitriniere* un petit cylindre de bois, qui y eſt attaché avec des tenons, & ſur lequel l'ouvrage paſſe, à meſure qu'il s'avance, avant que d'être roulé ſur la grande enſuble.

POIVRE, fruit aromate, dont on ſe ſert pour aſſaiſonner les alimens. Il y en a pluſieurs eſpéces. Les trois principales ſont le *poivre noir*, le *poivre blanc*, le *poivre long*. Le *poivre noir* eſt le fruit d'une plante rempante & ſarmenteuſe, comme le lierre, dont les feuilles ſont grandes, larges & fibreuſes, & qui croît aux Indes, à Java, à Malaca, à Sumatra, & dans tout le Malabar. Les grains du *poivre noir* croiſſent ſans queue. Ils ſont attachés immédiatement contre un long nerf, & entaſſés enſemble, en forme de grappe. Ils ſont verts au commencement, & deviennent noirs en mûriſſant. On ne les cueille qu'alors, puis on les fait ſécher. Ils diminuent en groſſeur, & ils ſe ident, tels que nous les voyons. Il faut choiſir le *poivre noir* bien nourri, peſant, compacte, net & fort âcre au goût. La plante qui le donne eſt, comme on l'a dit, ſi foible, qu'on eſt obligé, pour la cultiver, de la planter au pied de quelques grands arbres, pour

pour la soutenir, tels que l'*areca*. Ses feuilles ressemblent assez au lierre, pour la figure; mais pour la couleur, elles sont moins vertes & plus jaunâtres, ayant d'ailleurs une odeur forte & un goût piquant. le *poivre* sort par petites grappes, à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grappes sont composées paroissent verts au commencement; ensuite ils deviennent rouges, à mesure qu'ils mûrissent, & noirs, après qu'on les a laissés quelque tems exposés au soleil, c'est à-dire, tels qu'on les voit ici..... Le *poivre blanc* est également un petit fruit long, mais un peu plus gros que le *poivre noir*; il est uni, de couleur cendrée, ayant le goût un peu moins piquant que le *poivre noir*. La plûpart des auteurs, qui ont traité du *poivre*, ne sont point d'accord sur l'origine du *poivre blanc*; les uns croient qu'il est produit par la même plante que le *noir*, & qu'il est aussi difficile de distinguer la plante qui porte le *poivre blanc*, d'avec celle qui porte le *poivre noir*, qu'il l'est de connoître la vigne qui donne le *raisin noir*, & celle qui donne le *blanc*, ainsi s'expriment *Pomet* & *Flacour*; les autres, & ce sont la plûpart des modernes, prétendent que le *poivre blanc* n'est autre chose que le *poivre noir*, duquel on a séparé la premiere écorce, après l'avoir mis tremper quelque tems dans de l'eau marine. Quoi qu'il en soit, on doit choisir le *poivre blanc*, gros, pesant, bien nourri, ayant la figure extérieure d'un grain de coriandre, mais beaucoup plus dure... Le *poivre long* est un fruit long & gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de plusieurs petits grains, arrangés, & joints ensemble si étroitement, qu'ils ne font qu'un même corps, de couleur grise, tirant un peu sur le rouge en-dehors, & noirâtre en-dedans. Chaque grain contient une petite amande qui souvent se réduit, par la sécheresse, en poudre blanche, d'un goût âcre & piquant. La plante qui porte ce fruit est plus basse que celle du *poivre noir*. Ses feuilles sont plus minces & plus vertes; elle croît abondamment à Bengale, aux Indes.

On cultive aussi en Espagne, en Italie, en Provence, en Languedoc, en Flandre même, le *poivre de Guinée*, qu'on appelle *poivre blanc*. Nous en voyons, en France, dans les jardins des curieux, plus pour le plaisir des yeux, que pour l'utilité; cependant le fruit se confit au sucre, quand il est vert, & on le mêle avec les cornichons confits. Ils s'accommode de même au sel & au vinaigre. La plante vient aussi-bien dans ce pays, que dans les pays chauds. On en seme la graine sur une couche, au mois de Mars, & on la replante au mois de Mai, soit en planche, en distance d'un pied, soit dans des pots. Elle demande une bonne terre humide, un peu ombragée, car le soleil lui est préjudiciable: on l'arrose quand il est nécessaire; son fruit se coupe, soit verd ou sec, & la graine se peut conserver bonne pendant plusieurs années. L'arbuste qui porte ce fruit, s'éleve à quinze ou dix-huit pouces, dont la tige est branchue & noueuse. Les feuilles sont oblongues, pointues & lisses, d'un beau verd, lustré. Les fleurs, sortent des aisselles des feuilles, par petits bouquets; elles sont de couleur blanche, formées en étoiles, & portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espéce; car l'une a le fruit allongé, un peu recourbé, & disposé en forme de cornet; l'autre l'a court & pointu à son extrémité; la troisieme l'a rond. Pour l'arbuste, il est le même dans toutes les trois

espéces. Quant au fruit, il est d'abord verd ; en mûrissant, il est d'un rouge vif & brillant, & approche du corail. Sa graine est longue, plate, de moyenne grandeur, & de couleur rousse.

Le *poivre* qui se consomme en Europe, y est apporté par les vaisseaux Anglois, Hollandois & François. La consommation qu'on en fait dans le royaume, est si grande, que nos épiciers en tirent encore beaucoup des Anglois & des Hollandois ; & ils le distinguent en *poivre de Malabar*, en *poivre de Jamby*, & en *poivre de Bilipatan*. Ce dernier est moins estimé en Europe, à cause de sa petitesse. Le *poivre*, tant *noir* que *blanc*, se vend en grains & en poudre. Ce dernier est très-sujet à être sophistiqué ; ce qu'il est très-mal aisé de connoître, & ce qu'on peut éviter en l'achetant de personnes connues. Il y a encore nombre d'autres fruits, auxquels on donne le nom de *poivre*, comme le *poivre d'Ethiopie*, le *poivre de la Jamaïque*, le *poivre de Madagascar*, le *poivre de Mascaren*, & le *poivre de la Chine*.

Le *poivre d'Ethiopie*, ou *grain de Zelim*, est un fruit qui croît en gousses longues de trois à quatre pouces, de la grosseur d'une plume d'oie, noirâtres, divisées en petites loges, ridées, & d'une substance rouge, cendrée ; les graines sont ovalaires, de la grosseur d'une petite féve, & dont le goût approche de celui du *poivre noir*. Ce fruit croît en Ethiopie. Les habitans s'en servent pour les douleurs de dents..... Le *poivre de la Jamaïque*, ou *poivre de Thevet*, est un fruit ordinairement plus gros qu'un grain de *poivre* ; son écorce est brune & ridée. Il a une petite couronne au haut partagée en quatre ; il contient deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir verdâtre ; son goût est un peu âcre, aromatique, & approchant de celui du clou de girofle. Les Anglois en font un très-grand usage, & le regardent comme un des meilleurs aromates..... Le *poivre de Madagascar* & le *poivre blanc*, dont parle *Flacour*... Le *poivre de Mascaren* est semblable au *poivre noir*, à la réserve qu'il est plus gros, & qu'il a une queue. On l'appelle aussi *cubebe*, ou *poivre à queue* ; il vient de l'isle de Java. Le pere *le Comte* attribue, au *poivre de la Chine*, les mêmes propriétés qu'à celui des Indes, à l'exception qu'on ne fait usage que de l'écorce, attendu que le petit noyau, qui y est contenu, est trop fort.... Le *poivre de Guinée* est un fruit rouge, de couleur de corail, dont nous avons parlé plus haut. Les François le nomment *corail de jardin*, les Espagnols *piment*, les Américains *chile*. Les vinaigriers s'en servent pour faire du vinaigre ; & on le confit au sucre, comme on l'a dit. Il doit être choisi nouveau, en belles gousses séches, entieres, & bien rouges. Il y a encore le *poivre d'Afrique*, qu'on nomme *maniquette* & *cardamome*.

Le *poivre* est chaud, desiccatif, carminatif, & d'un grand usage contre les froideurs & les flatuosités de l'estomac, & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau, aussi-bien que la vue. L'usage fréquent du *poivre* est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux ; car il enflamme le sang & les autres humeurs. Le *poivre noir* contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe. Le *poivre blanc* contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile, & moins de sel volatil que le *noir*. Le *poivre* est convenable, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement,

& qui ont des humeurs groſſieres & peu en mouvement. C'eſt un aſſaiſonnement rude & piquant, dont l'uſage ne ſçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice du corps; mais les gens de la campagne & les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui ſont accoutumés à une nourriture groſſiere, ayant par conſéquent les fibres plus dures & plus fortes, ne ſçauroient ſe ſentir incommodés de cette ſorte d'aſſaiſonnement qui fait, à peine, impreſſion ſur eux. Il eſt beſoin même de mêler quelque choſe d'agaçant dans leur nourriture, ſans quoi les fibres de leur langue & de leur eſtomac demeureroient comme immobiles; mais le *poivre*, aux perſonnes ordinaires, ne peut être que très-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates, qui n'ont qu'une réſiſtance médiocre. D'ailleurs cet aſſaiſonnement, pour peu qu'il ſoit prodigué, porte avec ſoi une impreſſion de feu très-pernicieuſe au ſang, aux vaiſſeaux, & à tous les viſceres; au ſang, parce qu'il en diſſipe la partie la plus ſubtile; aux vaiſſeaux, parce qu'ils en ôtent la ſoupleſſe, & aux viſceres, parce qu'ils en détruiſent la tiſſure. Le *poivre*, ſagement employé, eſt bon à ceux qui abondent en humeurs viſqueuſes, parce qu'il réſout par un ſel volatil & piquant, qu'il contient, le tartre groſſier de l'eſtomac, & débarraſſe les premieres voies.

Une *poivrade*, en cuiſine, eſt un mets apprêté avec du *poivre*. On met les artichauts à la *poivrade*, ainſi qu'autre choſe. Une *poivrade liée* ſe fait dans une caſſerole, avec deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon, & un morceau de beurre: on mouille de bouillon, coulis & vinaigre: on y met un bouquet de perſil, ciboule, clou, ail, ſel & poivre. On fait bouillir le tout pendant une heure: on dégraiſſe la ſauſſe, on la paſſe au tamis, & on s'en ſert pour les choſes dont on a beſoin.

POIVRER L'OISEAU, *en fauconnerie*, c'eſt le laver avec de l'eau & du poivre, quand il a la gale ou de la vermine; c'eſt auſſi pour l'aſſurer, quand il eſt farouche.

POIX, eſpéce de gomme que l'on tire des pins, par inciſion, & à laquelle on donne divers noms, ſuivant ſes préparations, ſes couleurs & ſes qualités. La plus belle & la plus claire ſe nomme *galipot*. Voyez *ce mot*. La plus chargée d'ordures, & la moins propre, s'appelle *barras marbré*, ou *madré*. La *poix graſſe*, qu'on nomme auſſi *poix blanche de Bourgogne*, eſt un *galipot fondu*, & mêlé avec de l'huile de térébenthine. Quelques-uns cependant prétendent que cette *poix* coule naturellement de certains arbres réſineux, croiſſans dans la Franche-Comté, vers le mont Jura; elle eſt extrêmement tenace, c'eſt pourquoi on l'emploie à faire des emplâtres deſſiccatifs..... La *poix-réſine*, ſelon quelques auteurs, eſt une gomme qui coule du térébinthe, du méliſe ou du cyprès; mais, ſelon d'autres, ce n'eſt que du *galipot cuit*, juſqu'à une certaine conſiſtance. La meilleure *poix-réſine* vient de Bordeaux & Bayonne: on doit la choiſir ſéche & blonde, & prendre garde qu'elle ne ſoit remplie d'eau & de ſable.... La *poix noire* n'eſt auſſi que du *galipot brûlé*, auquel on joint, quand il eſt encore chaud, une certaine quantité de goudron pour le noircir. La meilleure vient de Norwege & de Suéde; ſa bonté conſiſte à être d'un noir luiſant, bien caſſante & bien ſéche, & formant des eſpéces de ſoleils, quand on la caſſe.

POLASTRE, eſpéce de poële de

cuivre fort mince, de deux ou trois pieds de long, sur quatre ou cinq pouces de large, & autant de haut, avec un long manche de bois, arrondie par le bas, & quarrée par l'ouverture; elle sert, aux plombiers, à chauffer par-dedans les grands tuyaux de plomb qu'ils veulent souder.

POLDINGUE, monnoie d'argent qui se fabrique, & qui a cours en Moscovie. Il en faut deux cents pour un rouble. Il y a grande apparence que c'est la même monnoie que le moscoque.

POLI; c'est l'éclat, le brillant d'une chose: on le dit des pierres précieuses, des marbres, des glaces, &c. Le *poli des glaces* est la derniere façon qu'on lui donne avec l'émeril ou la potée.

POLICE, s'entend, en général, des réglemens & des loix données pour la conduite intérieure d'une ville, d'une communauté, &c..... Ce mot s'entend aussi des ordonnances & statuts dressés pour la discipline des corps des marchands, & des communautés des arts & métiers.... Il désigne aussi la situation des prix des vivres & denrées qui arrivent & qui se débitent dans les marchés, sur les ports, &c. Les magistrats, qui connoissent de cette *police*, sont appellés *officiers de police*. Dans les grandes villes, il y a toujours un lieutenant-général de *police*, des commissaires, &c. Dans les petites, cette juridiction est attachée aux places de maires & de consuls, & dans les villages, à celles des procureurs-fiscaux.

POLICE D'ASSURANCE, est une convention par laquelle un particulier, ou une compagnie, se charge des risques qui peuvent arriver à un vaisseau, à ses agrès, victuailles, & autres marchandises qui y sont chargées, moyennant tant pour cent, que les assurés lui bonifient, & de la prime qu'ils lui payent comptant. Voyez *Police de déchargement*. Ce mot est synonyme à ceux de connoissement & de nolis.

POLICE, *en terme de fondeur de caractere d'imprimerie*; c'est un tarif qui régle le nombre de chaque espéce, ou caractere en particulier, relativement au total d'un corps entier. Par exemple, un corps de 150000 caracteres doit avoir 7500 caracteres pour l'A, 4500 pour l'M, 16500 pour les courants, 50 seulement pour le K, l'X, l'Y, & à proportion pour les autres lettres.

POLIMENT, l'action par laquelle on donne le lustre & l'éclat à quelque chose. Il se dit aussi du lustre même & de l'éclat qu'une chose a reçu de l'ouvrier qui l'a polie.

POLIMIR, *en terme de fleuriste*, est un œillet violet, brun, sur un beau blanc. Il ne le céderoit point en beauté, au *primo*, s'il avoit d'aussi gros panaches, & il seroit même plus beau, parce qu'il est plus large & plus garni de feuilles. Sa fleur sort en forme de dôme, mais elle prend fort peu de panaches; c'est la fleur la plus ronde qu'il y ait. Sa plante est délicate, quoique son verd soit vigoureux. Le puceron l'attaque, & ses marcottes languissent le plus souvent. Etant sujet à la pourriture, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons, quoiqu'il ne soit point sujet à casser.

POLIMITTES, ou POLOMITTES; nom que les Flamands donnent aux petits camelots de la fabrique de Lille, & principalement à ceux qui sont faits en entier avec le poil de chevre. Ils appellent les autres, ordinairement, *lamparillas*. Voyez *ce mot*.

POLIR; c'est ôter de dessus une surface les élevations & les inégalités qui peuvent s'y rencontrer. *Polir* un miroir, c'est lui donner

:e façon. . . . . *Polir* une c'eſt la dérouiller avec de de l'émeril. . . . *Polir au* :'eſt, *en terme de lunet-*ès qu'un verre a été tra- baſſin, & poli avec l'éme- a potée en achever le po- ar un morceau de papier lle au fond du baſſin où il t. . . . On donne le nom *ur*, dans les manufactures , aux ouvriers qui travail- *oli.*

ISSOIR, qu'on nomme ois *bruniſſoir*, eſt un inſ- vec lequel on polit, & on or & l'argent ; les autres u'on dore & qu'on argen- matieres propres à pren- li. . . . *Poliſſoir*, eſt auſſi e lieu & l'établi où ſe fait ent ; c'eſt ainſi que les ai- appellent *la table* ſur la- dérouillent leurs marchan- onnent le poli à leurs ai- Les *poliſſoirs* ſont diffé- ivant les ouvrages & les Les doreurs ſur métal en pour préparer les métaux les dorer, & de pierre de pour les brunir à clair, il ſont dorés. Les doreurs npe ſe ſervent auſſi de la , & encore de dent de loup ien, emmanchée dans du éperonniers ont un *poliſ-* rtie fer, partie acier, par- our polir les mors, étriers, & autres ouvrages étamés. *oir* des ſerruriers eſt tout mais moins compoſé. Les des couteliers, ſont des e meules de bois de noyer, ce environ d'épaiſſeur, & ettre à volonté. Les menui- placage & de marqueterie, *oliſſoirs* qui ſont des eſpéces rondes, faites ordinairement ont ils ſe ſervent pour ache- ouvrages, après qu'ils l'ont raclé avec les racloirs, & nettoyé à la preſſe. Le *poliſſoir* des miroitiers-lunetiers ſont des morceaux de bois d'un pied & demi, & plus, de longueur, de ſept à huit pouces de largeur, & de dix-huit lignes, ou environ, d'épaiſſeur, couverts par-deſſus d'un vieux feutre de chapeau de caſtor, ſur lequel ils poliſſent les chaſſes d'écailles ou de corne, qui ſervent à monter leurs lunettes. Les *poliſſoirs* des manufactures de glace n'ont rien de ſemblable à ceux, dont on vient de parler. Ils ſont compoſés de deux piéces de bois, l'une plate, appellée *la plaque*, doublée de chapeau épais, l'autre plus longue, & demi-ronde, attachée par-deſſus la plaque ; elle s'appelle *manche*. Cette derniere piéce excede la *plaque* de quelques pouces des deux côtés, afin que le poliſſeur la puiſſe empoigner ; & elle a par-deſſus un trou, où, quand on travaille au *poliment*, on fait entrer ce qu'on appelle le bouton de la fléche. Il y a de ces *poliſſoirs* de diverſes grandeurs. Les plus grands ont huit à dix pouces de longueur, & les plus petits ſeulement en ont quatre ; ceux-ci ne ſervent qu'à polir des biſeaux.

POLIUM-MONTANUM, plante qui entre dans la compoſition de la thériaque ; elle croît dans les lieux montagneux de la Provence & du Languedoc ; elle ne s'éleve guères plus d'un pied. Ses feuilles ſont petites, épaiſſes & dentelées, garnies par-deſſous d'un petit duvet d'un jaune doré. Ses fleurs ſont rondes, & en s'épanouiſſant, forment de petites étoiles couleur d'or. Il le faut choiſir nouveau, & avec ſes fleurs, d'un goût amer & déſagréable. . . . Il y a une eſpéce de *polium*, qui croît le long des chemins, & au milieu des ſables de ces mêmes provinces ; mais il eſt bien différent de l'autre : ſes feuilles

Digitized by Google

ſont plus petites, moins cotonnées; il eſt auſſi plus amer & tout blanc.

POLIZEAUX, eſpéce de toile qui ſe fabrique en Normandie.

POLLE DAVY, groſſes toiles de chanvre écru, qui ſe fabriquent ordinairement en Bretagne; elles ont trois quarts de largeur, ſur trente aunes de longueur; elles ſervent à faire des voiles.

POLOTUM, eſpéce de cuivre rouge que l'on allie avec de l'étain, pour en tirer un métal compoſé, qu'on appelle *fonte verte*.

POLUSKE, petite monnoie d'argent, qui ſe fabrique & a cours en Moſcovie. Le *poluske* vaut la moitié du copec.

POLYANTHE. Les jardiniers comprennent dans la claſſe des *polyanthes*, quoique ſans fondement, la *primevere* & la *primerole*, qui ne produiſent qu'une ſeule fleur ſur une tige, au lieu que la *polyanthe*, ſuivant l'idée que ſon nom préſente, porte pluſieurs fleurs ſur la même tige. Les *polyanthes* ſont ou ſimples ou doubles. Les ſimples ſont blanches, jaunes, rouges, quelquefois violettes, & quelquefois diverſifiées. Il y a quatre eſpéces de *polyanthes doubles*, qui ſont la *primevere double*, la *primevere double papier blanc*, la *primevere rouge double*, & la *primerole double*, dont les fleurs ſont bien garnies de pétales. L'eſpéce que *Bradeley* appelle *plume*, a les fleurs entrelacées les unes dans les autres, & ſans calices. Les *pantalons* ont des feuilles vertes autour des fleurs, quelquefois tachetées des mêmes couleurs que les fleurs qu'elles entourent. Les plumes qui, d'abord, ſemblent être deſtinées à former les fleurs, ont les feuilles tellement fendues & roulées, qu'elles reſſemblent aſſez à des barbes de plumes. Il y en a pluſieurs eſpéces que l'on multiplie tous les jours, par le moyen de la graine. Les curieux les ſement, au mois de Février, dans un endroit préparé avec de la terre qu'on a tirée avec des ſaules pourris, en arroſant ſouvent le terrein nouvellement ſemé, & le tenant à l'ombre pendant tout le mois d'Avril & de Mai, juſqu'à ce que les jeunes plantes ſoient lévées. Les plantes, ainſi produites de graines, ſeront en état d'être tranſplantées dans des carreaux, dans le mois de Juillet ou d'Août ſuivant. Le terrein doit être un peu ſerré & expoſé au ſoleil du matin, au moyen dequoi elles fleuriſſent en Mars ou Avril. Ces plantes peuvent auſſi être multipliées, en diviſant leurs racines au mois d'Août, qui eſt une ſaiſon beaucoup plus favorable pour cela, que le printems, quoique la même opération ſe puiſſe faire, lorſqu'elles ſoit en fleurs. Les *polyanthes* commencent à perdre de la beauté de leurs couleurs, quand on les a laiſſées deux ans ſans diviſer leurs racines, & même ils dégénerent. Quand on veut avoir de ces plantes en bon état, il faut les ſemer tous les ans, & les tranſplanter ſouvent. Les *primeveres* fleuriſſent fort près de terre, & les *primeroles* à dix pouces de hauteur; mais ces deux eſpéces doivent être plantées ſur des bordures de plates-bandes, & proche de la maiſon, à cauſe de leur odeur agréable. On peut planter des *eſpéces* communes, qui croiſſent dans les bois, dans les endroits les plus champêtres qui ſoient autour de la maiſon. Rien n'eſt plus agréable que de voir un grand nombre de ces fleurs, entremêlées de violettes, qui croiſſent le long des haies, des avenues d'arbres, & dans les boſquets.

POLYGALA, plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges, à la hauteur

Digitized by Google

d'un demi-pied, revêtues de feuilles rangées alternativement les unes oblongues & pointues autres arrondies. Ses fleurs tites, disposées en épi, de bleue ou violette, ou pur, ou rouge, rarement blanchaque fleur est un tuyau ans le fond, & decoupé, par , en deux lévres. Lorsque eur est passée, il lui succede : ou bourse, applatie, divideux loges, remplies de seoblongues; sa racine est meare & ligneuse. Un vetre de ns lequel on fait infuser une : de cette plante, purge fort ient, & sans aucun accident t.

YPE, excroissance charnue, ordinairement rouge, quellivide ou blanchâtre, qui naissance du fond des nariar une base étroite qui se di plusieurs branches. Cette est quelquefois si longue & e, qu'elle sort hors de la qu'elle occupe, ou descend bouche par les fosses nasac remplit presque toute la, ce qui gêne très-fort la tion & le passage des ali-

YPETALE; c'est, *en terme nique*, une fleur qui a plu*pétales* ou *feuilles*, selon *Jussieu*. Les fleurs compo'est-à-dire, qui ont pour enes, des pétales, sont ou , ou de plusieurs piéces; ce s a fait appeller *monopétales ypétales*. Il y a des *polypégulieres*, & des *polypétales lieres*. Les *régulieres* sont à iéces, comme le *circéa*, ou re, comme le *giroflier*; disn qui leur a fait donner le e *fleurs en croix*; ou ces piésont au nombre de cinq, e dans le *fenouil*, classe qui porte le nom d'*ombellifere*; ou elles sont à six piéces, comme dans le *lis blanc*, ce qui a donné lieu d'appeller *fleurs en lis*, celles de cette classe. De quelque quantité égale ou inégale qu'elles puissent surpasser celles de six piéces, elles forment une autre classe de *fleurs polypétales*, ou *fleurs en rose*, dans laquelle se rangent toutes celles qui, quoique du nombre de trois, quatre, cinq & six piéces, diffèrent néanmoins tellement par leurs fruits de celles de ces classes supérieures, qu'on a été obligé de les en séparer; telle est la fleur du *plantain d'eau*, qui, nonobstant qu'elle soit à trois piéces seulement, par le rapport néanmoins de sa semence avec celle des *renoncules*, se range dans cette derniere classe; telle est la fleur de la *tormentille* qui, quoiqu'elle soit à quatre piéces ne peut, à cause de son fruit, différent des siliques & silicules des fleurs en croix, être placée dans leur rang; tel est l'*œillet* qui, quoiqu'à cinq piéces se met cependant hors de la classe des *ombellifères*, parce que son fruit ne se divise pas en deux parties: telle est la fleur de quelques *renoncules*, des *joubarbes* & des *anémones* qui, quoiqu'à six pétales, ne donnent jamais des fruits divisés en trois loges, comme ceux des *fleurs en lis*, & ne peut, par conséquent, appartenir à cette classe... Les *polypétales irrégulieres* sont ainsi appellées, à cause de la figure & de la disposition bizarre de leurs pétales, en quelque nombre qu'elles puissent être, telles que celles de deux piéces, ressemblant à deux mufles, comme dans la fumeterre, ou celles de cinq piéces, ressemblant à des papillons, communes à toutes les plantes légumineuses.

POLYPHILE, c'est, *en terme de fleuriste*, un œillet incarnat, de couleur de feu sur un grand blanc.

Digitized by Google

Ses panaches sont fort détachés. Il est particulier, en ce que toutes ses fleurs paroissent en même tems, & que la derniere est aussi large que la premiere. Il faut le laisser fleurir au soleil; mais sa plante est difficile à conserver, étant sujet au blanc & à la pourriture.

POLYPODE, plante dont il y a plusieurs espéces; celle qu'on appelle *polypode commun* a les feuilles semblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément jusque vers la côte, en partie étroites, & longues. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles. Sa racine est longue, grosse comme le doigt d'un enfant, rampante, relevée de plusieurs tubercules, de couleur obscure en-dehors, & porracée en-dedans. Cette plante croît sur les troncs des vieux arbres, & sur les vieilles murailles. La racine de *polypode* est en usage en médecine; elle est laxative, propre pour emporter les obstructions des visceres, pour le scorbut, & pour l'affection hypocondriaque. Les droguistes & épiciers vendent le *polypode commun* & le *polypode de chêne*.

POLYTRIC: la plante qu'on appelle *polytric commun*, a ses feuilles composées de quelques autres feuilles fort petites, presque rondes, menues, noirâtres & fragiles. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles, ils sont menus comme de la pouffiere. Cette plante est un des cinq capillaires ordinaires; elle est apéritive, adoucissante, pectorale. Il y a d'autres espéces de *polytric*.

POMELLE, instrument, dont on se sert pour l'apprêt des cuirs corroyés. Il y en a de trois sortes; deux de bois, & l'autre de liége, montée sur du bois. La grande *pomelle* de bois est un instrument plat, épais d'environ un pouce & demi, ou deux pouces, long de douze, & large de six; elle sert à manier le cuir, & à le rendre plus mollient, c'est-à-dire, plus maniable & plus doux. La *pomelle* moyenne, qui est aussi de bois, sert à étirer le cuir pour lui couper le grain; & la *pomelle* de liége, qui est toute semblable à l'autre, à la reserve qu'à la place des dents, elle a un morceau de liége fortement attaché sur le bois; elle sert à étirer & manier le cuir, après qu'il a été rebroussé.... *Pomelle* est aussi un instrument, dont se servent les fouleurs & apprêteurs de bas, pour tirer la laine des ouvrages de bonnetterie, en les foulant & apprêtant. Il leur est défendu par l'article XVIII du réglement du 30 Mars 1700, de se servir de *pomelles de fer*..... *Pomelle*, en terme de cartier, sont deux petits coins, ou morceaux de bois de chêne, qu'on met des deux côtés des coins de fer pour faire partir la pierre, c'est-à-dire, l'entr'ouvrir & la séparer du banc dont elle fait partie.

POMMADE, composition faite avec différentes sortes de graisses épurées, & auxquelles on donne les odeurs que l'on juge à propos. Celles de Rome ont paru jusqu'à présent obtenir la préférence. Ce sont les gantiers-parfumeurs qui les fabriquent & les vendent. Les meilleures *pommades* de jasmin, de fleurs d'orange, de jonquille, &c. nous viennent de Grasse.

POMME, fruit du pommier, rond, à pepin, qui vient en été & en automne, bon à manger & à faire du cidre. Il y a d'ordinaire, dans les *pommes*, quinze grosses fibres, dont dix sont distribuées dans toute l'étendue de la pulpe, & enfin s'accrochent & se joignent ensemble vers le nombril, ou l'œil de la *pomme*; & les cinq autres passent en lignes droites du pédicule ou de

Digitized by Google

, jusqu'à cet œil, où elles
t & s'uniſſent avec les dix
s ; celles-ci ſont principa-
deſtinées à nourrir les pe-
la graine. A proprement
il n'y a qu'une ſeule eſ-
pomme ; ce qui en conſti-
ieurs eſpéces, conſiſte ſeu-
dans quelques différences
elles, telles que la *groſſeur*,
ur, la *figure*, le *goût*, &
de la maturité ; mais ces
ne ſuffiſent point pour éta-
ieurs eſpéces. On en peut
nt des autres fruits, com-
es, *abricots*, *pêches*, &c.
opriétés de *pommes* varient
différence de leur goût ;
i ſont acides, âcres & auſ-
nt aſtringentes, & par con-
reſſerrent le ventre. Les
douces ſont d'une nature
ide, & relâchent ; les ſûres,
uſes, tiennent le milieu
âcres & les douces, &
ſables à l'eſtomac. Le tems
pre, ſuivant un habile na-
, pour manger les *pommes*,
le matin, avant de dîner,
'eſtomac eſt vuide, à cauſe
ité qu'elles portent, ni avant
, par la même raiſon, ni
tement après le dîner & le
mais deux ou trois quarts
près l'un ou l'autre de ces
lorſque l'eſtomac n'eſt ni
n, ni tout-à-fait vuide. Les
ſont fongueuſes & ſpon-
nagent ſur l'eau, ce qui
de difficile digeſtion. Les
, dont on doit faire le plus
nt celles qu'on peut garder
l'hiver, parce que parvenant,
ce tems, à une juſte matu-
s n'en ſeront que plus ſaines
s diſpoſées à ſe corrompre
ſtomac. Au reſte toutes les
cauſent des vents, & ſe di-
difficilement ; mais elles per-
aucoup de leur mauvaiſe
qualité, lorſqu'on les fait cuire. Les *pommes* qui ont paſſé l'hiver ſont moins venteuſes. Il y a pluſieurs moyens de les conſerver pendant le froid. Voyez ce que nous avons dit à l'article *Poire*. Les meilleures *pommes* qu'on mange en hiver, ſont la *calville*, la *reinette*, le *court-pendu*, & la *pomme d'apis*. La *calville*, pour être bonne, doit avoir beaucoup d'odeur, & n'être que médiocrement mûre. Si elle eſt ſans odeur, elle eſt ſans goût ; & ſi elle eſt trop mûre, elle eſt farineuſe. Il y en a de trois ſortes, la calville blanche, la calville rouge, & la calville claire ; la rouge eſt la meilleure des trois. Son ſuc eſt doux, & convient à ceux qui ont des aigreurs dans l'eſtomac, pourvu qu'on en mange peu ; la reinette, par ſon acide, accommode les bilieux ; le court-pendu eſt la *pomme* la plus ſaine ; la *pomme d'apis* eſt la plus petite & la plus dure de toutes les *pommes* qui ſe mangent ; les autres *pommes* ſont fort bonnes cuites. On les fait cuire à la braiſe ou au four, ou en compôte. Les provinces de France les plus abondantes en *pommes*, ſont la Normandie, ſurtout la baſſe Normandie, la Limagne d'Auvergne : la Bretagne en produit auſſi beaucoup. Une partie eſt envoyée à Paris, dans les autres provinces, & juſques dans les pays étrangers, pour y être mangées crues ou en compôtes, ou en confitures ; mais la plus grande conſommation s'en fait en cidre. Voyez *Pommier*.

POMME, ſe dit auſſi de pluſieurs autres fruits qui ont de la rondeur, ou une figure approchante. On dit une *pomme d'orange*, une *grenade*, une *pomme de pin*, de *coing*, une *pomme de chou*, dont les feuilles s'entortillent en rond.

POMME, ſe dit encore des ouvrages de jardinage, taillés en rond,

Digitized by Google

tels que sont les *pommes de buis*, & de plusieurs autres arbustes qu'on taille en *pommes* avec les ciseaux du jardinier. Il faut pour cela une certaine adresse de main qu'on acquiert par la pratique.

POMME D'ADAM, est un arbre qui a les branches & les feuilles semblables à celles du limonier, mais ses feuilles sont plus grandes & plus larges; ses fleurs ressemblent à celles du citronnier. Il porte un fruit fait comme une orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une odeur moins forte. Son écorce est médiocrement épaisse, inégale, ayant plusieurs crevasses qui ressemblent à des morsures, d'où vient que le peuple lui a donné le nom de *pomme d'Adam*, croyant que c'étoit celle, dont Adam avoit mangé dans le Paradis terrestre. Sa chair est semblable à celle du citron, remplie de suc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agréable. Le suc des *pommes d'Adam* a la même vertu que celui des limons. Il se trouve beaucoup de *pommes d'Adam*, en Italie.

POMME DE MERVEILLE, plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, menues, sarmenteuses, s'attachant, par des filets qu'elles produisent, à des bâtons qu'on met auprès pour les soutenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la coulevrée, ou plutôt de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont formées en bassins taillés en cinq parties, de couleur jaune, blanchâtre. Il leur succede un fruit long, formé, à-peu-près, comme un concombre, plus ou moins renflé vers le milieu, prenant, en mûrissant, une couleur rouge, ou quelquefois jaune, rougeâtre, parsemée, en sa surface, de tubercules épineux. Ce fruit n'est point charnu; il s'ouvre de lui-même comme une maniere de ressort, & il n'a qu'une cavité qui renferme plusieurs semences grandes comme celles de la citrouille, rougeâtres, enveloppées d'une coëffe; sa racine est petite & fibreuse. On se sert, en médecine, de ses feuilles & de son fruit, qu'on appelle *pomme de merveille*; les feuilles, prises avec du lait, sont propres pour calmer les douleurs & pour guérir les plaies. L'huile, dans laquelle on a fait infuser le fruit, est bonne aussi pour les plaies, pour la douleur des hémorrhoïdes, pour la brûlure & pour les hernies. Il y a quelques autres espéces de *pommes de merveille*. Cet arbre croît naturellement en Espagne, & dans quelques autres pays chauds; mais en France il faut l'élever avec grand soin, sur des couches. Cette plante est vulnéraire. On fait un baume excellent de l'huile dans laquelle son fruit a été infusé.

POMME DORE'E, ou POMME D'AMOUR, plante qui pousse des tiges longues de quatre à cinq pieds, revêtues de beaucoup de feuilles, decoupées, à-peu-près, comme celles de l'aigremoine, dentelées en leurs bords, pointues, un peu velues. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, naissant dix à douze ensemble. Chaque fleur est une rosette à cinq pointes, soutenue par un calice velu, decoupé aussi en cinq parties. Son fruit est gros comme une petite *pomme*, rond, uni, luisant, mou, de couleur jaune, tirant sur le rouge, divisé en plusieurs loges, qui renferment plusieurs semences rondes, jaunâtres. Les Italiens mangent beaucoup de son fruit en salade, avec du sel, du poivre & de l'huile, comme on mange les concombres. Il y a quelques autres espéces de *pommes dorées*.

POMME', boisson qui se fait

Digitized by Google

: jus ou ſuc, qu'on exprime
mmes. Voyez *Cidre*.
MME'E, *en terme de fleu-*
nom d'une tulipe incarnat &

MER. On le dit des choux
mmencent à *pommer*, & de
es eſpéces de laitues. . . . .
uriſtes diſent qu'un *œillet*
nce à *pommer*, quand il
dit en s'élevant. *Morin* dit
œillet eſt beau, quand il
en forme de houppe.
MMIER, arbre qui porte
mmes. Il y a des *pommiers*
des *pommiers à plein vent*,
mmiers ſauvages, des *pom-*
ntés ſur franc ou *ſur ſauva-*
Le *pommier* jette pluſieurs
es, qui s'étendent en long
arge. Ses feuilles ſont oblon-
preſque rondes, les unes
es, les autres obtuſes, légé-
t crénelées aux bords. Ses
ſont à cinq feuilles diſpo-
n roſe, de couleur blanche,
n blanc mêlé de purpurin,
odeur agréable. Quand elles
paſſées, il leur ſuccede des
charnus, preſque ronds,
appelle *pommes*. Ses racines
ongues, ligneuſes, preſque
s de terre.
éleve des *pommiers* ſur franc
paradis; & pour faire des
s, le paradis eſt le plus pro-
demeurant toujours nain. Il y
eſpéce de ſauvageons de *pom-*
, nommés *doucins*, qui pouſſe
oup de jets au pied, qui a
oup plus de ſéve que le *pom-*
e paradis, eſpéce de *doucin*,
tte auſſi du pied. Parmi les
ers qui viennent en plein
, il ſe trouve des fruits de
comme *reinettes*, *apis*, *cal-*
s, &c. mais cela eſt rare. Les
ers de plein champ ſont pro-
nt des plants à cidre, comme
riers de plein champ ſont des
plants à poiré. Ceux qui ſont les meilleurs pour manger ne valent rien pour faire de la boiſſon. Ce ſont même preſque toujours les fruits les plus diſgracieux à la bouche, qui font le meilleur cidre, ſans en excepter les *étranguillons*, qui ſont des pommes ſauvages & extrêmement revêches, que les porcs vont manger dans les bois. Les différentes eſpéces de *pommiers*, comme de *poiriers* champêtres ſont peu importantes. La plûpart ne ſont même connues qu'entre les payſans; & les noms en ſont tous différens, & méconnoiſſables d'une province à l'autre, comme de la Normandie à la Bretagne, de la Picardie au Hurepoix, qui ſont les provinces de France où on en plante le plus en pleine campagne. Le *pommier* ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au-dedans. Il s'entretient auſſi très-bien dans les terres argilleuſes, même dans les montagnes, pourvu qu'il ait artificiellement ou naturelement la fraîcheur qu'il deſire, & qu'il ſoit expoſé au midi. Le *poirier* aime le même terroir que le *pommier*; mais il faut donner à celui-ci les endroits qui ſont le plus à l'abri, parce que les *poiriers* ſont plus enracinés, & moins ſujets à être abbatus par les vents.

Le *pommier* ſe multiplie principalement par les pépinieres, qu'on fait de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de *pommiers*, ou encore de *pommiers ſauvages*, qu'on trouve dans les bois, & qu'on greffe, ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin eſt longue, & le plan qui en vient veut être greffé & tranſplanté, pour être bon. Celui qui vient de rejettons va un peu plus vîte, mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur. Le

Digitized by Google

meilleur eſt de le greffer ſur un *pommier ſauvage*, ou ſur prunier, pêcher, coignaſſier, & principalement ſur poirier. On a du *poirier* par les mêmes voies ; mais il eſt encore plus long que le *pommier*. Les *pommiers*, comme les *poiriers*, veulent être labourés deux fois l'an, pendant leurs premieres années, & le *poirier* aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines, depuis Noël, juſqu'à la fin de Janvier : on en ébarbe les racines pendant ce tems : on y mêle du terreau, en le rechauſſant, & on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée, à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenilles. A l'égard des *pommiers*, le fumier, ſur-tout celui de mouton, même celui d'âne, trempé dans de l'eau ; l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leur conviennent. Les curieux leur font couper les branches qui ſe croiſent ou qui foiſonnent trop, parce que ces arbres, qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, deviendroient moins fertiles, & mouſſeux. Ils ſont ſujets aux fourmis & aux vers. On dit que, pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter au pied un oignon marin, ou mettre, ſur les racines, de la fiente de porc, mêlée d'urine d'homme.

Les *pommiers* & les *poiriers* commencent à rapporter la troiſieme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme. Le *poirier*, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le *pommier*. Ces deux ſortes de plants ſont faiſonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant. Les *pommiers* & les *poiriers* fleuriſſent tous au printems ; mais le *pommier* fleurit quinze jours plus tard que le *poirier* ; cependant le *pommier* eſt plutôt mûr. On le dépouille vers l'Exaltation de la ſainte Croix, en Septembre, & les *poiriers* quinze jours plus tard. Il n'y a point d'eſpéce de fruit mieux connue en Angleterre que les *pommes*. Il y eſt tellement d'uſage, qu'il eſt preſque impoſſible aux Anglois de s'en paſſer. Ils en font du cidre, comme nous, & pluſieurs mets friands, qu'ils ſervent ſur leurs tables. Enfin quand tous les autres fruits manqueroient en Angleterre, les *pommes* les en dédommageroient.

Un jardinier adroit, qui ſçait que les tiges des *pommiers*, des *poiriers* & des autres arbres ſemblables, qui donnent du fruit à pépins, ne porteront qu'au bout de deux ans, aura toujours ſoin de laiſſer tous les ans, ſur ſon eſpalier, des branches qui puiſſent ſe ſuccéder les unes aux autres, pour donner du fruit ; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une ſeule fois ; & lorſqu'elles en ont donné, principalement ſur les eſpaliers, il faut les enlever, dans la ſaiſon favorable, pour faire place aux autres qui croiſſent. Sur un eſpalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois étés, l'un chargé de fruit, l'autre deſtiné à ſe nouer, pour fleurir, (ce que la nature indique toujours dans le bourgeon, l'année avant qu'il fleuriſſe ;) & le troiſieme, qui conſiſte en de nouvelles branches, qui deviendront utiles à leur tour. C'eſt à la chûte des feuilles qu'on doit planter les *pommiers* & les *poiriers* en eſpalier. On doit laiſſer, entre un arbre & l'autre, dix à douze pieds de diſtance. Ce n'eſt que l'été ſuivant qu'on doit poſer le treillage. Les Anglois greffent tous leurs *pommiers nains* ſur les *pommiers de paradis*, parce qu'ils occupent peu d'eſpace, & qu'ils produiſent beaucoup de fruit, ſans qu'il ſoit beſoin de les tailler beaucoup.

Digitized by Google

MMIER SAUVAGE ginie, arbre qui a les fleurs ès comme celles de nos rs ; mais elles ſentent fort leur ſuccéde un petit fruit e & de bonne odeur, que liens conſiſent au ſucre. Cet multiplie de graine, qu'on r une couche, & il ſe plaît ne terre ſéche & légere. On rre, avec les autres arbres , juſqu'à ce qu'il ſoit deve- dur pour être planté en r.

MMIER, petit uſtenſile de , qui ſert à faire cuire des s, des poires & autres fruits le feu. Les ferblantiers en fer blanc, en forme de rlindre, qui ſe ſoutiennent gros fils de fer. Les po- terre en fabriquent auſſi de

MPE, machine qui ſert à les eaux. Il y en a de plu- ortes, & on en trouve la ion dans les *Mémoires de nie des ſciences*.

PEL-MOUSSE, eſpéce d'o- xtraordinaire, groſſe, qui x Indes orientales. C'eſt un cellent. Sa chair eſt d'un eux, & les équipages des x Hollandois ont grand ſoin pourvoir.

PHOLIX, ou CALAMINE, blanche, pliable & légere, produite par la fonte du une. On la trouve attachée eaux qui couvrent les creu- meilleure vient de Holan- s'en ſert en médecine, & attribue les mêmes vertus tutie.

LANT, terme de marine, ifie l'oppoſé du Levant. On en particulier de la mer Atlantique, par oppoſi- a mer Méditerranée, qu'on *la mer du Levant*.

[CE, ſorte de pierre ſpon- gieuſe. Voyez *Pierre ponce*.

PONCE, *dans le négoce des toiles*, ſe dit d'une ſorte d'encre, compoſée de noir de fumée, broyé avec de l'huile, dont on ſe ſert pour imprimer certaines marques ſur le bout des piéces de toiles ; ce qui ſe fait avec un morceau de cuivre ou de fer gravé, que l'on noircit & qu'on frotte avec cette encre, par le moyen d'une eſpéce de balle à imprimer, qui en eſt imbibée. La *ponce* ne peut être ôtée, ni s'en aller au blanchiſſage. Toutes les toiles qui ſe fabriquent en France doivent être *poncées* dans le lieu de leur fabrique.

PONCEAU, couleur de feu, ou d'un rouge foncé. La teinture en *ponceau* eſt extrêmement chere, à cauſe du *ſafranum*, qui en fait la principale baſe. Il ſe teint de pluſieurs *ponceaux*. Les plus chers vont à trente-ſix livres pour chaque once de ſoie.

PONCER UNE TOILE. Voyez ci-deſſus *Ponce*.

PONCER, *chez les orfévres*, c'eſt rendre claire, avec la pierre de ponce, la vaiſſelle d'argent qui eſt matte..... *Poncer*, chez les chapeliers, eſt tondre un chapeau avec la pierre de ponce, & en ôter les plus longs poils, pour le rendre plus ras..... *Poncer du cuir*, c'eſt enlever, avec une pierre de ponce très-rude, les petits morceaux de chair qui peuvent reſter ſur les peaux qu'on corroie, après qu'elles ont été boutées & écharnées par le corroyeur. Cette façon ne ſe donne qu'aux peaux de veaux..... *Poncer le parchemin*, c'eſt paſſer la pierre de parchemin par-deſſus, pour le bien unir, après qu'il a été bien raturé ſur le ſommier.

PONCHE, liqueur inventée par les Anglois, dans les iſles qu'ils poſſédent en Amérique, & d'où elle eſt paſſée aux *iſles Françoiſes*. Elle eſt compoſée avec de l'arac,

Digitized by Google

ou, à ſon défaut, avec de l'eau-de vie ordinaire, de l'eau de fontaine, du jus de citron, avec un peu de ſon écorce; du ſucre, de la noix muſcade : quelquefois on y ajoûte une petite piéce de pain rôti. Le vrai mot anglois eſt *punch*.

PONDT, PUNDT, POET, ou POEDE, poids de Moſcovie, en uſage à Archangel. Il peſe quarante livres, poids du pays, qui reviennent environ à trente-trois livres, poids de marc. On s'en ſert auſſi à Aſtracan, pour peſer le ſel. Il faut dix *pondt* pour faire le *ſeipod* ou le *bercheroct*. C'eſt à ces poids que ſe peſent les marchandiſes groſſières, & elles doivent un pour cent, pour le droit du poids.

PONDT'-WLAENS, monnoie imaginaire, dont on ſe ſert dans les changes de Brabant & de Flandres, qu'on nomme autrement *livre de gros*.

PONT, ou PUNT, meſure des longueurs dont on ſe ſert à la Chine. Il en faut dix pour le cobre, & le cobre revient à treize pouces deux lignes de France.

PONTE, action par laquelle les oiſeaux pouſſent dehors leurs œufs. La meilleure *ponte* des oiſeaux domeſtiques, & autres, eſt au printems. Voyez *Poules*, *Poules d'Inde*, *Oie*, &c. La *ponte* des pigeons n'eſt que de deux œufs. Il y en a qui, pendant l'année, *pondent* plus ſouvent que d'autres; tels ſont les *pigeons de voliere* : à l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font preſque tous les mois, lorſqu'ils ſont de bonne eſpéce. Comme il y a des pigeons de voliere qui ne ſortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent *pondre*, mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur voliere, & doit toujours y être bien nette : pour cela, il n'y a qu'à la leur changer ſouvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords ſeront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puiſſent s'y baigner : c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup. La véritable maxime, pour bien peupler une voliere, eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpéce. Si cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, on conſerve encore les pigeons qui viennent après. On ſe ſert de trémie, en bien des endroits, pour mettre la veſce dont on nourrit les pigeons. Le grain en ſort, à meſure que les oiſeaux le mangent; ainſi il eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la voliere eſt ſouvent remplie. Il y a des trémies de pluſieurs façons, de pyramidales & de longues. C'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite. Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems eſt très-ſalutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver; car comme ils *pondent* preſque tous les trois mois, ce grain, qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid. Les nids des pigeons doivent être très-exactement nettoyés, après l'incubation de chaque pigeon; car, ſans ce ſoin, les poux & les mites s'y mettent, ſurtout durant l'été, & cette vermine incommode tellement les couveuſes, qu'elles en deviennent maigres, & ſouvent abandonnent leurs œufs. Voyez *Pigeon*.

PONTIL, *en terme de verrerie*, eſt un inſtrument de fer, dont on ſe ſert dans la fabrique des glaces qui ſe ſouffient à la felle.

Digitized by Google

NTIVY, toile de lin, qui que à Pontivy, en Breta-

TONAGER, droit qu'on ſur les matchandiſes, voi- conducteurs qui paſſent ſur ponts, ou dans des bacs nans à des ſeigneurs. Le com- leve ces droits eſt appellé *ier.*

PULO, ſorte de liqueur, iſſoli fort léger, délicat, aiſé à boire. Pour le faire, bouillir trois pintes d'eau ; elles ſont refroidies, on y : pinte d'eſprit de vin, une e ſucre clarifié, un demi- eſſence d'anis diſtillé, au- ſſence de cannelle, très-peu & d'ambre en poudre pré- n obſerve, comme pour les *oſſolis*, de ne point faire : ſucre, en le clarifiant, u'il ſe candit dans le roſ- y fait des nuages. Le *populo* ſeille eſt ſujet à ſe corrom- irce qu'il eſt fait avec de ide.

QUELLE, plante qu'on dans le Chili, partie de que, ſur les côtes de la mer Sa fleur, qui eſt une eſpéce on d'or, ſert à teindre en & ſa tige, en verd.

. C, animal quadrupede & que, dont la peau eſt cou- n long poil, fort & rude. e commerce que l'on fait s en vie & de leur chair, ait encore un conſidérable jambons, de leur graiſſe, lard, de leurs peaux, & leurs poils ou ſoies. On , en campagne, *porcher*, i garde les *porcs* ou *cochons*. choiſir un *porcher* qui ſoit , de l'âge de dix-huit juſ- nte ans. Il doit être mati- atient, parce que les *porcs* de la peine à celui qui les garde. Il ne doit pas frapper rude- ment ceux qui voudront s'égarer ; il faut qu'il les ramene doucement. Il faut auſſi qu'il veille à ſon trou- peau, qu'il voie s'il n'y a point quelque *pore* qui ſoit malade, afin d'en avertir le maître à qui il appar- tient, pour y apporter le remede convenable.

On doit, *en cuiſine*, choiſir la chair & les autres parties d'un *porc* qui ne ſoit ni trop vieux ni trop jeune, mais gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de feves, raves, &c. La chair & les autres parties du *porc* nourriſſent beaucoup, & fourniſ- ſent un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, parce qu'elles con- tiennent des principes huileux, bal- ſamiques & viſqueux, qu'ils s'at- tachent facilement aux fibres des parties, & qu'elles s'y collent de façon qu'elles ne s'en ſéparent qu'a- vec peine. Il ſe digére difficilement. Il produit beaucoup d'humeurs len- tes, viſqueuſes & groſſieres, & paſſe pour être contraire aux gout- teux. Le *porc* lâche auſſi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâ- chent les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, & délaient les humeurs groſſieres contenues dans ces par- ties. La chair du *porc* convient prin- cipalement, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon eſtomac, & qui font un grand exercice de corps ; mais les vieil- lards & les perſonnes foibles, déli- cates & oiſives ne s'en accommo- dent point.

La maniere de vivre de cet ani- mal, qui eſt toujours lâche & pa- reſſeux, les ordures & les ſaletés qu'il mange continuellement, dé- notent aſſez que ſa chair doit être chargée de ſucs viſqueux & groſ-

Digitized by Google

ſiers, & capable de produire des humeurs de même nature, de cauſer des indigeſtions & pluſieurs autres incommodités. Les Arabes, les Maures, les Tartares, les Turcs & les Juifs ne mangent jamais de *porc*. Il y a apparence que le ſcorbut, auquel les peuples du Nord ſont ſi ſujets, ne vient que du fréquent uſage qu'ils font de la chair de cet animal, de celle ſurtout qui eſt fumée & ſalée. Quand le *porc* a environ un an, on le coupe. Sa chair en devient plus graſſe, plus ſucculente & d'un meilleur goût. La femelle n'eſt pas d'un ſi grand uſage, pour les alimens, parce que ſa chair n'a pas un goût ſi agréable. Pluſieurs perſonnes ſe font un véritable ragoût d'un *cochon de lait* rôti. Cependant le *porc* qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt le plus convenable pour la ſanté, parce que cet animal étant d'un tempérament fort humide, cette humidité ſuperflue eſt beaucoup plus abondante, lorſqu'il eſt jeune, que quand il eſt dans un état moyen, où la fermentation, qui eſt pour lors dans toute ſa vigueur, diſſipe & chaſſe inſenſiblement au-dehors les humeurs lentes & viſqueuſes. On ne doit point auſſi choiſir le *porc* trop vieux, parce qu'alors ſes parties ſolides ſont dures, coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bons effets. On ſe ſert beaucoup du *cochon*, dans les cuiſines. On trouve, ſous les noms particuliers des parties de cet animal, les différentes manieres de les apprêter. On mange le *cochon de lait* rôti à la broche, farci, à la daube, en ragoût, &c.

PORC-EPIC, animal quadrupede, qui ſe trouve communément en Afrique & en Amérique. On diſtingue, ſur cet animal, ſept différentes eſpéces de poils, ſoit pour la longueur, ſoit pour la couleur. Ce ſont ſes piquans. Le *porc-épic* ne fournit preſque rien au commerce, & on en peut voir la deſcription dans le *Dictionnaire des animaux*, ou dans les *Mémoires de l'académie des ſciences, de l'année* 1727.

PORCELAINE, petit coquillage blanc, qui ſert de monnoie en pluſieurs endroits d'Aſie, d'Afrique & d'Amérique. On s'en ſert auſſi, en Europe, dans la médecine, & ce ſont les Hollandois qui les apportent.

PORCELAINE, eſpéce de poterie fine & précieuſe, dont l'invention eſt dûe aux Chinois. C'eſt même encore aujourd'hui, à la Chine, au Japon, dans le royaume de Siam & en Perſe, que ſe font les plus belles *porcelaines*. On eſt cependant parvenu, en Europe, à les imiter aſſez parfaitement. Pluſieurs manufactures établies en France, en Hollande & dans la Saxe, travaillent, à l'envi les unes des autres, à porter leurs ouvrages au point de perfection qu'on connoît à ceux des Aſiatiques. Il entre, dans la compoſition de la *porcelaine*, deux ſortes de terre, & deux ſortes d'huile ou de vernis. Des deux terres, l'une s'appelle *pétunze*; l'autre, *koolin*: des deux huiles, l'une ſe tire des *pétunzes*, & s'appelle *huile de pétunze*, ou *vernis de pétunze*: l'autre ſe fait avec de la chaux, & s'appelle *huile de chaux*. Sur la *matiere* dont eſt compoſée la *porcelaine*, la *maniere* de faire les beaux ouvrages que nous voyons, les *peintres* qui y travaillent, & les *fourneaux* où l'on fait cuire la *porcelaine*, voyez les *Mémoires de l'académie des ſciences*, l'*Encyclopédie*, le *Dictionnaire de commerce*, & le *Manuel des négocians*, &c.

PORCELAINES, toiles de coton peintes

en bleu. Les plus belles se nt aux Indes. On eſt cepen- venu à les imiter aſſez bien pe. Pour en former le deſ- applique de la cire ſur n veut qui ne prenne pas ur bleue ; après quoi, on la pièce dans la cuve de bleu ; tire & on en enleve la cire : s le deſſein ſe trouve mar- blanc, ſi le fond eſt bleu, , ſi le fond eſt blanc. Ces uivent le ſort des indien- ir la prohibition, ou pour niſſion.

CHAISON ; c'eſt un ſan- ui eſt gras, & eſt bon à

PHYRE, marbre précieux, & fort dur. Voyez *Marbre*.

T, lieu commode & avan- , ſitué, pour l'ordinaire, à ıchure de quelques rivieres, peut recevoir pluſieurs vaiſ- où ils peuvent reſter à l'abri nts, & à couvert des entre- des flottes ennemies. Il y a ortes de *ports* ; les uns ſont its par la nature même ; les ſont formés par l'art. Com- 'y a rien qui enrichiſſe da- : un état, que le commerce ıer, il n'y a rien qui favo- antage ce commerce, que la é & la ſûreté des *ports* & des qui s'y rencontrent. La France ouble avantage par-deſſus es autres états de l'Europe, -être de tout le monde ; mais ıſieme avantage qui n'eſt pas conſidérable, c'eſt la police bſerve dans tous les *ports*, l'égard des vaiſſeaux de guer- it pour les navires marchands entrent, qui y ſejournent, en ſortent. Les ordonnances marine, de 1681 & de 1684, t de la police des vaiſſeaux nds, ſoit lorſqu'ils ſont dans rs, ſoit lorſqu'ils y entrent.

PORT, ſe dit auſſi, ſur les rivieres, des lieux où abordent les bateaux, comme à Paris, le Port S. Paul, le Port S. Nicolas, &c.... *Port de charge*, eſt un *port* où les voituriers par eau prennent les marchandiſes, dont ils compoſent la voiture de leurs bateaux..... *Port de décharge*, ou *Port de vente*, eſt un *port* où les voituriers par eau doivent conduire les marchandiſes chargées ſur les bateaux pour y être vendues.... *Port*, ſignifie auſſi ce qu'un vaiſſeau peut porter de charge.... *Port*, s'entend auſſi de ce qu'il en coûte pour les crocheteurs & porte-faix. Il ſe prend auſſi pour les frais des voitures que l'on paye aux meſſagers, maîtres de caroſſes, & autres voituriers, ſoit par eau, ſoit par terre.. . *Port de lettre*, c'eſt ce qu'il en coûte pour l'envoi d'une lettre par la poſte.... *Tenir port*, c'eſt reſter dans un *port* de décharge, le tems preſcrit par les ordonnances & réglemens de police.

PORT, ſe dit, *en botanique*, des productions des plantes. Le *port naturel d'une plante*, eſt ce qu'elle porte de ſoi-même, & ſans culture.

PORTAGE, ſe dit, ſur mer, & particuliérement ſur les vaiſſeaux marchands, des voitures franches que l'on donne aux officiers & matelots, des hardes & marchandiſes, qui leur appartiennent, juſqu'à certaine quantité.

PORTAGE, eſt encore un trajet que les coureurs de bois de la Nouvelle France, ſont obligés de faire à pied, lorſque, dans leurs voyages ſur les rivieres & étangs, ils rencontrent des ſauts & des endroits difficiles. Ils portent pour lors, ſur leurs dos, leurs canots, marchandiſes & proviſions.

PORTE-AUNE, ſuſpenſoir de bois ou de fer, qui ſert à ſoutenir en

l'air l'aune, & par le moyen duquel les marchands étant ſeuls, peuvent aunet leurs marchandiſes. . . . . *Porte-balle* eſt un petit mercier qui court la campagne, & qui porte ſur ſon dos une balle, une caiſſe pleine de diverſes marchandiſes.... *Porte-broche*, outil, dont ſe ſervent les arquebuſiers pour emmancher les différentes broches qui ſont propres à leurs ouvrages.

Porte-cédule, *Porte-feuille*, ou *Porte-lettre*, c'eſt un ſac quarré, de marroquin, dans lequel les marchands, banquiers, & autres gens d'affaires, portent ſur eux leurs lettres & billets de change, mémoires, &c.... *Porte-col*, en terme des aides, eſt celui qui fait le fauxſaunage dans des ſacs, qu'il porte ordinairement pendus au col, & l'ordonnance de 1680 donne ce nom à de pauvres gens, qui gagnent leur vie à vendre, à petites meſures, depuis quatre deniers juſqu'à douze, l'eau-de-vie qu'ils ont achetée des détailleurs en pot ou à la pinte.... *Porte-faix*, ou *Crocheteur*, eſt celui qui porte des fardeaux, à prix d'argent, pour la commodité du public..... *Porte-rames*, c'eſt une planche percée d'une large rainure, au milieu de laquelle eſt un cylindre roulant, ſur lequel gliſſent les ficelles qui s'appellent *rames*, on s'en ſert dans pluſieurs métiers où l'on travaille de la navette, particuliérement dans ceux des tiſſutiers-rubaniers.... *Porte-tariere*, outil, dont on ſe ſert dans les ouvrages d'arquebuſerie, différent du *porte-broche*, parce qu'il ſert à emmancher les tarieres.

PORTE'E, *en terme de manufacture de lainage & de ſoierie*; c'eſt une certaine quantité de fils qui font partie de la chaîne d'une étoffe. Le nombre des *portées* que chaque étoffe de laine, ou de ſoie, doit avoir, eſt toujours fixé ſoit par les ſtatuts particuliers de chaque communauté, ſoit par les réglemens généraux des manufactures du royaume.

PORTE'E, terme de marine, qui ſignifie la capacité d'un vaiſſeau. .... *Portées*. Les plombiers nomment les *portées* d'un moule à fondre les tuyaux ſans ſoudure, deux petits tuyaux de cuivre de deux pouces de long, ou environ, & de l'épaiſſeur que l'on veut donner aux tuyaux de plomb qui traverſent les rondelles qui ſont aux deux bouts du moule.

PORTE'E, *en terme de ménage de campagne*, ſe dit du tems que les femelles des animaux portent leur fruit. La *portée* des brebis eſt de ſix mois, & celle des cavalles, d'onze.

PORTE'E D'UN CERF; c'eſt la hauteur de ſon bois: on en juge dans les forts, & dans les endroits du bois qui ſont clairs, où ces animaux, levant la tête pour écouter, en froiſſent les branches à la hauteur de leur bois. Quand un cerf paſſe dans un endroit qui eſt fort épais & pliant, qu'il en fait plier les branches, & les tourne en avant avec ſa tête, il faut qu'elles ſoient de ſix pieds de hauteur; car il en peut plier du corps, comme toutes les autres bêtes. Ainſi il ne ſuffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore en juger par les *portées*; ce qu'il eſt aiſé de faire pendant l'année, à la réſerve de quatre mois, ſçavoir Mars, Avril, Mai & Juin, qui eſt le tems ordinaire de leur muë, & où ils ont la tête mollette. Lors donc que leur tête eſt un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, on peut porter un jugement ſur leurs *portées*, parce qu'en entrant dans les forêts ils levent la tête hardiment, en allant s'y rembûcher; & cette marque ſe

Digitized by Google

aux branches, qui ſont & heurtées des deux côtés ; i on s'en apperçoit, on : qu'un cerf a paſſé par-là, c'en eſt la véritable trace.

ER, terme de teneur de i eſt ſynonyme, avec écrire, re. On dit, *porter* ſur le vre, *porter* ſur le journal, compte, *porter* en débit, n crédit..... *Porter*, en e manufactures & de com- étoffes, ſignifie la longueur geur qu'elles ont.... *Porter* ſſi, dans le même ſens, dans andiſe du bois quarré. On s chevrons *portent* ſix pou- quatre d'équariſſage, & ux pieds de long.... *Porter* ſſi quelquefois de la charge vaiſſeau marchand eſt ca- & des équipages & canons, ſt monté.... *Porter parole*, terme de commerce, faire s..... *Porter la parole*, ler au nom d'une aſſem- d'une communauté.

EUR, c'eſt celui qui porte trui. Il y a, à Paris, des *de ſel*, des *porteurs de de farines*, & des *por- charbon*, qui ſont des offi- roi ou de la ville..... *d'argent*, ce ſont, chez iers, gros marchands, né- des ſerviteurs uniquement s à porter des ſacs d'argent dos, qui vont faire accepter es de change, & qui en evoir le payement..... ſe dit auſſi, en fait de let- hange, de ceux qui les ont, & en faveur deſquels les ordres ou endoſſemens ont

IERE, ſe dit des brebis en âge de porter.

ION CONGRUE. Les dix- artiennent naturellement, it, aux curés, parce qu'elles ſont deſtinées à payer la deſſerte des paroiſſes ; mais comme dans pluſieurs endroits elles appartiennent à d'autres perſonnes, ceux qui les poſſédent ſont obligés de payer aux curés, ou vicaires perpétuels, certaine penſion : & c'eſt cette *penſion* qu'on nomme *portion congrue*. Cette penſion n'eſt pas conforme dans le royaume. Une déclaration de 1684, la fixe à trois cents florins, valant trois cents ſoixante-quinze livres pour les cures de la Flandre & du Hainaut François ; mais dans tout le reſte de la France, elle n'eſt que de trois cents livres, ſuivant une déclaration du 29 Janvier 1686 : elle n'étoit auparavant que de deux cents livres dans une grande partie du royaume.

PORTO-FRANCO ; c'eſt, à Gênes, un magaſin où tous les marchands & négocians étrangers, de quelque nation qu'ils ſoient, peuvent apporter leurs marchandiſes, & où elles ſont reçues ſans payer aucun droit pour le ſimple dépôt. Lorſque ceux à qui ces marchandiſes appartiennent, ont trouvé à s'en défaire, ils en payent alors les droits ; mais s'ils ne vendent rien, ils peuvent les enlever ſans aucun déboursé.

PORTRAIT : nom que les maîtres paveurs donnent à un marteau, dont ils ſe ſervent pour fendre & tailler le pavé de grès, particuliérement celui qu'on nomme *du petit échantillon*. Il eſt tout-à-fait ſemblable au gros marteau à fendre, à la réſerve qu'il eſt plus leger.

PORTUGAISES, ancienne monnoie d'or du Portugal, du poids d'une once trois deniers, & au titre de vingt-trois carats trois quarts. Elles ſont très-rares, ayant été fondues, lors de la fabrication des nouvelles monnoies.

POSER, *en terme d'arithmétique*, ſe dit dans la même ſignification,

Digitized by Google

que placer. Dans l'*addition* on poſe les chiffres les uns ſous les autres, pour en former un total. Dans la *ſouſtraction* on poſe la ſomme à ſouſtraire, ſous celle qui eſt entiere, &c..... *Poſer une forme*; en terme d'imprimerie, c'eſt la même choſe que la dreſſer.

POSEUR, c'eſt, dans les grands atteliers de maçonnerie, un maçon habile & expert, qui prend le ſoin de poſer chaque pierre, après qu'elle a été taillée à l'endroit qui lui convient, & avec l'aplomb & la juſteſſe qu'elle doit avoir : le reſte de l'ouvrage ſe fait par les maçons ordinaires, ou par de ſimples Limoſins.

POSITION. *En terme d'arithmétique*, une régle de fauſſe *poſition* ſe fait, lorſque calculant ſur des nombres imaginaires, on découvre le véritable nombre inconnu qu'on cherchoit.

POSTE; ce terme a pluſieurs acceptions. Il ſe dit de la diligence que fait un voyageur, en changeant de chevaux de relais en relais. .... Il ſe dit auſſi du courier même, qui eſt chargé de lettres & paquets. Il ſignifie auſſi les maiſons placées ſur les grands chemins de diſtances en diſtances, où ſe trouvent les chevaux propres à courir la *poſte*. Les *poſtes* ont été établies ſous Louis XI, en 1464. Depuis ce tems, cet établiſſement a bien acquis de la perfection, & le commerce lui doit toute ſon étendue.

POSTS, bois de certaine forme & grandeur, qu'on vend à la botte, dans le Languedoc. Il y a des *poſts* de ſayard, de ſapin, de noyer, de la grande & de la moyenne forme, & enfin des *poſts* d'audance.

POT, vaiſſeau ou vaſe très-commun dans les ménages. Il y en a de toutes ſortes de matieres, ſous des formes bien différentes, & pour quantité de ſortes d'uſage.... *Pot à pétrir*. Les boulangers donnent ce nom à un grand vaſe de cuivre, avec une anſe, mais ſans col, dont l'ouverture eſt preſque auſſi large que le fond, dont ils ſe ſervent, lorſqu'ils pétriſſent, à puiſer l'eau chaude dans la chaudiere, ſoit pour rafraîchir le levain, ſoit pour le faire, ſoit pour pétrir à forfait..... *Pot à ſucre*. On donne ce nom, dans les rafineries, à un vaiſſeau de terre qu'on met ſous les formes, lorſqu'elles ſont remplies, & qui ſert à recevoir le ſyrop qui en découle.

POT, eſpéce de vaiſſeau, ou meſure des liqueurs, qu'on appelle auſſi *quarte*, ou *quarteau*. Le *pot*, en pluſieurs endroits, eſt de deux pintes, meſure de Paris. Chaque pinte eſt compoſée de deux chopines, la chopine de deux demi-ſetiers, & le demi-ſetier, de deux poiſſons, le poiſſon eſt eſtimé contenir ſix pouces cubiques. En d'autres endroits le *pot* ne tient que pinte; & à Saint-Denis, en France, où la pinte eſt à-peu près le double de celle de Paris, elle eſt nommée par quelques-uns *pot*.

POT: vendre du vin à *pot*; c'eſt le vendre en detail, mais ſans pouvoir donner à manger à ceux à qui on le débite; ce qui n'eſt permis qu'aux cabaretiers-taverniers qui le vendent à l'aſſiette. Les bourgeois de Paris, de Lyon, & de quelques autres villes du royaume, ont droit de vendre à *pot* le vin de leur crû, mais à la charge de n'y mêler aucun vin d'achat, à peine d'être déchus de leurs priviléges.

POT-DE-VIN; dans le figuré s'entend d'un cadeau qu'un acheteur fait à ſon vendeur, ou un fermier au propriétaire du bien qu'il afferme..... A Nantes, & à Saint-Malo, on appelle *pot de vin* une

Digitized by Google

que les propriétaires des
c, qui vont à la pêche de
e sèche, font à l'équipage,
ir servir de salaire jusqu'à
ivée au lieu de la pêche.

A SUIF. Les chandeliers
t ce nom à un *pot* de fer-
ivec son anse & son goulot,
s se servent pour remplir
iles d'étain qu'ils ont prépa-
dressés sur la table à mou-
.. *Pots de beurre*; ce sont
ſſeaux, ou vases de grès, dans
s les beurres fondus sont en-
Ils sont de différentes for-
figures & poids.... *Pots à*
r; ce sont, dans les verre-
ommunes, deux des six *pots*
rneau à verre, où l'on prend
a felle, le verre liquide pour
ffler.... Dans les manufactu-
: glaces, il y a de deux sortes
ts, les uns qu'on appelle sim-
nt *pots*, & les autres qu'on
ne *cuvettes*. Les premiers ser-
à fondre les matieres, les au-
les porter jusqu'à la table à
r..... Les *pots de moulin*,
les foulons, sont certains
aux de bois, en forme d'auges,
lesquels on foule les étoffes de
. On les appelle autrement
.... Il y a une des petites sortes
apier qui se fabrique dans plu-
s papeteries de France, que l'on
me *pot*. Il sert aux faiseurs de
:s à jouer pour mettre du côté
a figure.

'OT A FLEURS, *en terme de*
linage; ce sont des *pots* de
nce, ou de terre vernissée. Les
miers servent ordinairement dans
jardins, les autres sont em-
yés pour élever les fleurs & les
ntretenir pendant qu'elles subsis-
t. On met en *pot* des giroflées,
; julienne, & autres plantes
tieuses. Les jardiniers fleuristes
t une grande provision de *pots*
ur lever la plûpart de leurs fleurs,
afin de les vendre. Les œillets s'é-
levent en *pots*. Ces vases sont
moyens pour l'ordinaire. On em-
ploie encore les *pots* pour élever
les oreilles d'ours, & plusieurs au-
tres plantes qui croissent mieux, ainsi
qu'en pleine terre. Les *pots de terre*
à la campagne, ceux qui servent
à traire le lait, sont aussi larges en
haut qu'en bas, ronds, & ayant
environ un pied de diametre; ceux
qui sont plombés, sont les plus pro-
pres pour cela. Les laitieres appel-
lent *pot au lait* un grand vase de
cuivre qu'elles portent sur leurs
têtes, lorsqu'elles viennent vendre
leur lait.

POTAGE, jus de viande cuite,
dans lequel on met tremper, ou
mitonner du pain coupé par tran-
ches. On fait des *potages* en gras
& en maigre.

POTAGER, jardin dans lequel
on cultive les légumes, herbes,
herbages, non seulement pour met-
tre dans les *potages*, mais même
pour faire d'autres plats particu-
liers. Un *potager* exige bien des
choses, pour être parfait. Il faut,
premierement, que le fonds de terre
en soit bon & bien amendé, &
qu'il soit de plus bien exposé au so-
leil. Lorsqu'on a envie de dresser
un *potager*, il faut commencer par
en fouiller la terre, c'est-à-dire,
seulement les endroits qu'on veut
mettre en quarrés & plates-ban-
des; car pour le terrein destiné
pour les allées, il est inutile de le
fouiller. S'il est clos de murs, il
n'en vaut que mieux. Il y a des
potagers coupés de murs, & d'au-
tres qui ne le sont pas. Les pre-
miers sont les plus rares. Il faut de
l'eau dans un *potager*, soit par le
secours d'un bassin, ou de quelque
autre endroit de cette nature; car,
sans eau, un *potager* ne produit rien
qui vaille. Pour être bon, il a en-
core besoin d'un habile jardinier

Digitized by Google

qui le conduiſe. Il y a manière de bien diſtribuer un *potager*. Il faut avoir ſa melonniere dans l'endroit le plus expoſé au ſoleil, & le plus à couvert des mauvais vents qu'il eſt poſſible. Un *potager* doit avoir ſes endroits marqués pour mettre les ſalades, les légumes, & les autres herbages, chacun ſéparément; c'eſt le bon ordre, & celui qu'il faut tenir. Le fumier ne doit point manquer dans un *potager*, ſi on veut qu'il rapporte abondamment de tout.

POTASSI; nom qu'on donne, à Conſtantinople, aux potaſſes qui viennent de la mer Noire. Les Anglois & les Hollandois en enlevent une grande partie pour l'apprêt de leurs draps.

POTAMOGETON, plante aquatique qui pouſſe pluſieurs tiges longues, grêles, nouées. Ses feuilles, qui viennent dans l'eau, ſont étroites comme celles du chiendent; mais celles qui nagent ſur la ſurface de l'eau, ſont ſemblables aux feuilles du plantain, de figure preſqu'ovale, pointues, nerveuſes, ſans découpures, attachées à des queues longues. Ses fleurs naiſſent en épi, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il ſuccede à chaque fleur un fruit qui eſt fait de quatre ſemences oblongues, pointues par un bout, rougeâtres, ramaſſées en maniere de tête. Cette plante eſt rafraîchiſſante & aſtringente.

POTASSE, eſpéce de cendre gravelée, qu'on tire d'Allemagne, de Pologne & de Moſcovie, & qui eſt d'un grand uſage dans la teinture. C'eſt une matiere toute ſaline & alkaline qu'on emploie auſſi pour le ſavon, pour le verre, pour l'émail de la faïance, & même pour les remedes. La façon de la fabriquer a été, pendant long-tems, inconnue. On en trouve une relation par M. *du Fay*, dans l'Hiſtoire de l'académie des ſciences 1727.

POTEAU, piéce de bois de ſciage, quand elle eſt au-deſſus de ſix pouces, quoique de brin, & quarré, & d'équartiſſage, quand elle eſt au-deſſous, ordinairement de chêne, de noyer, de poirier, de cormier ou d'aulne..... Suivant l'ordonnance de 1647 pour la chaſſe, on en plante à toutes les limites des varennes & garennes du roi, où ſont appliquées des *placards*, contenant les défenſes faites pour la chaſſe.

POTE'E D'EMERIL. Voyez *Emeril*.

POTE'E D'ETAIN. Voyez *Etain*.

POTELOT, mot Hollandois, qui ſignifie en françois *mine de plomb*, ou *crayon*. Voyez *ces mots*.

POTENCE, verge de fer, qui traverſe diametralement le minot, d'un bord à l'autre, & par-deſſus laquelle on paſſe la racloire, quand on meſure à ras le grain, le ſel, &c.... *Potence* eſt auſſi un outil d'arquebuſier, qui prend ſon nom de ſa figure, qui n'eſt guères différente de l'équerre. Une des branches de la *potence* a divers trous; elle eſt toute de fer, & ſert à limer deſſus cette partie des armes à feu, montée ſur des fûts, qu'on appelle *la platine*.

POTENTILLE, plante à laquelle on a donné ce nom, à cauſe de ſes grandes vertus: on l'appelle autrement *argentine*.

POTERIE, vaiſſelle de terre ou de grès. Il eſt peu de pays & de provinces, où il ne ſe fabrique de cette marchandiſe. Celles de Beauvais, de Champagne, du Pont-Saint-Eſprit, de Normandie, des Pays-Bas, ſont les plus eſtimées.

POTIER; c'eſt celui qui fait des pots ou de la vaiſſelle. Il y a les *potiers d'étain* & les *potiers de*

Digitized by Google

, & ils ont chacun une com-
ité particuliere à Paris. Le
d'étain eſt un artiſan qui
ique, ou un marchand qui vend
hete toutes ſortes d'ouvrages,
:lles & uſtenſiles d'étain, com-
ots, éguieres, baſſins de com-
té, baſſins à laver les mains,
, aſſiettes, &c. Les ſtatuts de
communauté établie à Paris,
du mois de Mai 1613. Le tems
prentiſſage eſt de ſix ans, &
i de compagnonage de trois.
s les maîtres ont chacun leurs
çons qui ſont empreints ſur
tables d'eſſai, dépoſées dans la
nbre du procureur du roi du
:elet, & dans celle de la com-
nauté.... Les *potiers de terre*
t des artiſans qui font & ven-
t des ouvrages de terre. Leur
mmunauté eſt une des plus an-
nnes; elle fut érigée bien avant
régne de Charles VII. Ce prince
r donna de nouveaux ſtatuts par
lettres-patentes du mois de
ptembre 1456, leſquels ont été
nfirmés par Henri IV, au mois
Avril 1607; & c'eſt encore par
s mêmes réglemens que la com-
nauté ſe gouverne aujourd'hui.

POTIN, eſpéce de cuivre, dont
y a deux ſortes; l'un compoſé
: cuivre jaune, & d'un peu de
aivre rouge, s'appelle *potin jaune*,
t s'emploie dans des ouvrages con-
dérables, comme mortiers, ca-
ons, &c. en y mêlant néanmoins
le la roſette; l'autre qui n'eſt qu'un
mêlange de lavûre de laiton, de
plomb ou d'étain, ſe nomme *potin*
gris. On n'en fait que des ouvrages
communs, comme robinets de fon-
taine, &c. Ce dernier vaut pour
l'ordinaire douze pour cent de
moins que le premier.

POTIRON, gros fruit qui vient
à une plante rampante, & qui eſt
une eſpéce de citrouille; il ſe cul-
tive de même..... On donne auſſi
le nom de *potiron* au champignon,
dont il y a pluſieurs eſpéces.

POUCE, meſure de longueur;
c'eſt la douzieme partie du pied:
elle ſe diviſe en douze lignes, &
la ligne en douze points; de façon
qu'il faut cent quarante-quatre
points pour faire le pouce; cent
quarante-quatre lignes pour faire
le pied; & ſoixante douze pouces
pour la toiſe, qui eſt compoſée de
ſix pieds.... *Pouce-évent*, en terme
d'aunage d'étoffes de laine; c'eſt
mettre le *pouce* de la main devant
le bout de l'aune, afin d'augmen-
ter la longueur de la meſure. L'ar-
ticle 44 du réglement général des
manufactures du mois d'Août 1699,
défend d'auner avec *pouce-évent*,
ſous peine de cent livres d'amende
contre les auneurs contrevenans.

POUCHOC, drogue de la Chine,
propre pour la médecine & pour la
teinture en jaune; les Chinois en
portent beaucoup au Tunquin, où
elle eſt d'un grand débit.

POUCIER; nom que les ouvriers
laineurs donnent à un petit mor-
ceau de corne de bœuf qu'ils s'at-
tachent au *pouce* de la main, qu'ils
appellent *main de derriere*, avec
laquelle ils tiennent la croix, où
ſont montés les chardons morts,
dont ils ſe ſervent pour leur aider
à lainer ou éplaigner les étoffes ſur
la perche.

POUDE, ou POUTE, poids de
Moſcovie, qui revient à quarante
livres du pays, c'eſt-à-dire, à trente-
deux livres, poids de marc de
France. On s'en ſert, ſur-tout pour
peſer le ſel à Aſtracan, ville de
Tartarie ſur le Wolga.

POUDIN, *en cuiſine*, eſt une
eſpéce de pâtiſſerie, dans laquelle
il entre de la graiſſe, des raiſins,
des œufs & du ſucre.

POUDRE, particule d'un corps
quelconque, broyé, concaſſé, &
diviſé en atomes, plus ou moins

gros, soit par les opérations de la chymie ou de la méchanique. La *poudre à canon* est une composition qui se fait avec le salpêtre, le soufre & le charbon. La proportion de ces drogues est d'un quart de soufre & de charbon, sur les trois quarts de salpêtre. Le charbon donne le corps à la *poudre*, & empêche que la vivacité de l'opération du salpêtre, n'éteigne le feu du soufre; le soufre enflamme la composition, & le salpêtre lui donne la force pour l'extrême facilité qu'il a de se raréfier. On se sert de moulins à eau pour incorporer ensemble les trois drogues. Les piles & les pilons sont de fer; ce qui rend cette fabrique très-dangereuse.... La *poudre* bien préparée au moulin se graine, par le moyen de certain cribles, dont les ouvertures plus ou moins larges, font la différence des diverses *poudres*, dont les marchands font commerce.... Le *poudre grenue* est celle dont le grain est très-gros, elle sert à charger les pièces d'artillerie, & même les mousquets, soit les plus legers qu'on porte en campagne, soit les plus pesans qu'on emploie à la défense des places.... La *poudre fine* est celle dont le grain est extrêmement délié. Son usage est pour amorcer l'artillerie, & pour charger les petites armes, comme fusils, pistolets, mousquetons, carabines, &c. . . . . La *poudre barde*, ou la *poudre blanche*, est celle qui, quoiqu'elle ait les mêmes effets que l'autre, ne fait aucun bruit en s'enflammant.

POUDRE A CHEVEUX. On en fait avec de la farine de froment, ou avec celle des féves, & c'est la meilleure; celle qui se fait avec l'amydon est la plus commune, la moins chére & la moins estimée. Les gantiers & parfumeurs préparent la premiere, & les amydonniers la seconde.... La *poudre de senteur* est tirée des fleurs ou drogues aromatiques, & qu'on mêle avec la *poudre à cheveux* pour leur donner de l'odeur.

POUDRE D'OR, est une composition, dont se servent les orfévres pour dorer les ouvrages communs d'argent. Elle se fait avec du sel ammoniac, du salpêtre, de l'eau-forte, & de l'or dissous & calcinés ensemble; on la delaie ensuite dans de l'eau-de-vie; & après avoir frotté la piéce avec un morceau de liége compacte, on la brunit; ce qui fait une assez jolie dorure.

POUDRE DE TANNEUR; c'est le tan pilé, dont ils se servent pour tanner leurs cuirs. Les cuirs forts reçoivent jusqu'à cinq *poudres*, c'est-à-dire, qu'on y met jusqu'à cinq fois de nouveau tan.

POUDRER, *en terme de teinturier*, se dit d'une certaine poudre qui sort des étoffes, après qu'elles ont été teintes en noir, & qui y reste des différentes drogues & ingrédiens qu'on a coutume d'employer à cette teinture. Les teinturiers sont obligés de laver les noirs, quand ils sont achevés, jusqu'à ce qu'ils ne poudrent plus.

POUDRIER: c'est l'ouvrier qui fait la poudre à canon, ou le marchand qui la vend. Les marchands *poudriers* de Paris sont du corps de la mercerie.

POUF, terme de sculpteur & de marbrier: on dit que le marbre est *pouf* quand il se graine aisément, & qu'il se réduit en poudre en le taillant.... Les paveurs le disent aussi du grès.

POULAILLE, se dit de toutes sortes d'oiseaux domestiques qui se nourrissent dans les bassecours des fermes, & maisons de campagne, comme poules, poulets, chapons, poulets d'Inde,

Digitized by Google

dindons, cannetons, oies, oiſons, &c. Le commerce de la volaille eſt très-conſidérable dans les provinces de France, qui ſont à portée de la faire voiturer à Paris. Il en vient ſur-tout une grande quantité du pays du Maine, de la baſſe Normandie & du pays de Caux. Ce ſont les marchands poulaillers & les coquetiers qui en font le négoce, & qui les apportent ou dans de grands paniers ronds & profonds, ſur des chevaux de bât, ou dans d'autres paniers faits en forme de mannes quarrées, ſur des fourgons. Il en vient auſſi beaucoup par les meſſagers de ces provinces, mais ſeulement pour des particuliers. Les coquetiers ſont obligés de mener ce qu'ils en apportent au bureau, pour de-là être étalé à la vallée, afin que les bourgeois de Paris, enſuite les rôtiſſeurs, puiſſent s'en pourvoir. Le gibier à plume, comme phaiſans, perdrix, beccaſſes, coqs de bruyeres, pluviers, canards, ortolans, grives, mauviettes, cercelles, cailles, &c. ſont appellés *poulaille ſauvagine*, dans les ſtatuts des maîtres rôtiſſeurs de Paris. On nomme *poulailler*, celui qui fait commerce de volaille; & ce ſont ces voituriers qui arrivent deux fois la ſemaine, à Paris, avec la volaille qu'ils ont ramaſſée dans les provinces voiſines de la capitale.

POULAILLER, lieu où vont jucher les poules pendant la nuit pour dormir, & où elles pondent & couvent quelquefois. La ſituation du *poulailler* doit être au levant, près d'un four, s'il ſe peut, ou d'une cuiſine, parce qu'on prétend que la fumée eſt fort ſalutaire à la volaille. Un *poulailler* doit être planchéyé, avoir une petite porte pour y entrer, une fenêtre au-deſſus, & à côté, par où entreront ou ſortiront les poules. L'une & l'autre doivent être fermées de nuit, crainte des fouines, & autres bêtes qui font la guerre à la volaille. Les murs d'un *poulailler* doivent être bien crépis de mortier de tous côtés, afin que les rats n'y puiſſent avoir entrée. Il doit y avoir des perches miſes de travers, & enclavées dans le mur pour ſervir de juchoir à la volaille, & des paniers pour les mettre pondre ou couver. En dehors, & du côté de la cour, il doit y avoir une petite échelle qui ſervira aux poules, pour monter dans le *poulailler*.

On met auprès du *poulailler* un certain fumier qui ſe fait exprès pour cette volaille; voici comment. On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente, pour que l'eau n'y croupiſſe point. On l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on jette un peu d'avoine, puis, avec un rateau, on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après; & le ſang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité d'herbes & de vers qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la volaille & la rendre délicate; mais il faut avoir ſoin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas gratter; car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit. De quelque maniere que l'on faſſe cette verminiere, il faut toujours qu'elle ſoit bien expoſée au midi pour mieux germer. On ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer, avec trois ou quatre coups de bêche, les vers qu'on veut donnea à la volaille. C'eſt le matin qu'on la lui donne. Depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, juſqu'à ce qu'on en ait épuiſé les vers, ce doit toujours être par la même ouverture, bien couverte d'épines ſoutenues par de groſſes pierres,

Digitized by Google

pour que les vents, la volaille, & les autres animaux n'y faſſent point de tort. Ces vers bien ménagés fourniſſent à la volaille une nourriture ſi bonne & ſi abondante, que pluſieurs perſonnes font pluſieurs verminieres à la fois, pour n'en point manquer. On les fait l'été, & on s'en ſert l'hiver.

La loge des poules d'Inde ſe met contre le *poulailler*. Il n'y a pas tant de meſure à prendre, car elles n'ont qu'un certains tems pour pondre. Il n'eſt pas beſoin de paniers pour cela; elles font leur ponte à terre, & pour tout jour néceſſaire à cette loge, la porte ſuffit. Il n'y faut que des perches miſes de travers, un peu plus fortes que celles du *poulailler* pour les y faire jucher: encore ce ſoin ne dure-t-il pas long tems, car les poulets; & poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés: ils en engraiſſent bien mieux. Quant aux oies & aux cannes, on leur dreſſe un petit toit en quelque endroit perdu de la baſſe-cour, fait ſans façon, ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reſte elles ne craignent point l'humidité de la fiente.

POULAIN, c'eſt le petit d'une jument. Les *poulains* henniſſent après leur mere, & la ſuivent. En France, on fait travailler les *poulains* à trois ans.

POULAIN, eſpéce d'échelle ſur laquelle les tonneliers font gliſſer les tonneaux pour les encaver.... *Poulain* eſt encore une eſpéce de traîneau ſans roue, compoſé de deux groſſes piéces de bois, aſſemblées par trois ou quatre traverſieres, & ſur lequel on voiture de gros fardeaux, en y attelant un ou deux chevaux.

POULANGIS, groſſe tiretaine, faite de laine & de fil, & qui ſe fabrique en Bourgogne.

POULARDE, jeune poule qu'on a engraiſſée comme un chapon.

POULE, oiſeau domeſtique qu'on éleve, dans la baſſe-cour, pour en tirer du profit; il en faut ſçavoir faire le choix: les *poules* de moyenne grandeur ſont à préférer aux plus grandes & aux plus blanches. Les premieres ſont plus fécondes en œufs. Il faut auſſi prendre pour cela, celles dont la crête pend d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainſi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé. Les *poules* montées ſur de grands ergots, pondent bien moins, & ſont ſujettes à caſſer leurs œufs, lorſqu'on les met couver. On ne fait point de cas de celles qui aiment à ſe battre; elles ne ſont point du tout propres à couver. On eſtime les *poules friſées*; mais les pouſſins qui en proviennent, ſont ſi ſenſibles au froid, qu'ils en meurent fort ſouvent, ſi on n'y prend garde. Les jeunes *poules* commencent à pondre dès le mois de Février, quand il eſt doux, & donnent bien plus d'œufs que les vieilles. Il faut un *coq* parmi les *poules*, pour en rendre les œufs propres à en multiplier l'eſpéce. Entrons dans le détail des ſoins qu'on doit prendre des *poules* dans une baſſe-cour.

L'heure la plus propre pour leur donner à manger, eſt lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir lorſqu'il ſe couche. Il ne faut pas diſcontinuer ce ſoin, tant qu'il n'y a pas de bled à battre à la grange; car pour lors, pendant la moiſſon, les *poules* trouvent toujours aſſez de quoi vivre. On nourrit les *poules* des criblures de toutes ſortes de grains mêlés: on leur hache quelquefois des herbages de jardin, & des fruits gâtés, qu'on leur mêle avec du ſon & de l'eau,

Digitized by Google

ou du ſon pur mouillé à froid, ou du ſon bouilli ; & lorſqu'on veut échauffer cette volaille pour la faire pondre, on lui donne de l'orge, de l'avoine, du bled ſarazin ou du chenevi ; c'eſt ordinairement en hiver qu'on les nourrit ainſi. On peut encore leur donner de l'orge moulue, de la veſce, des pois chiches, du millet & du panis. L'ivraie bouillie eſt encore très-bonne pour cette volaille. Il y en a qui donnent aux *poulets* de l'orge à demi-cuit ; d'autres prennent de la *brique* qu'ils broient menu, & qu'ils détrempent dans du ſon. Il faut ſe donner de garde de leur donner des pépins de raiſin dans le tems qu'elles pondent ; car cette nourriture leur eſt toute contraire. Il n'y a que dans le mois de Novembre qu'on peut leur en jetter de tems en tems, en les mêlant d'autres grains. On les peut nourrir ainſi juſqu'à Noël.

Les *poules* bien nourries font du profit à leurs maîtres. Il faut avoir ſoin d'en ramaſſer tous les jours les œufs, & de mettre ceux du jour à part, afin de connoître les plus frais, pour s'en ſervir dans le beſoin. Il faut tenir le poulailler bien net, & de tems en tems le parfumer d'encens, ou avec des herbes odoriférantes. On renouvelle ſouvent la paille qu'on aura miſe dans les nids des *poules*, afin d'en ôter la vermine qui incommode fort cette volaille, quand elle couve, ou qu'elle pond ; & au lieu de paille, on peut ſe ſervir de foin, principalement quand elle couve : le foin eſt plus mollet & plus chaud que la paille. Pour faire pondre les *poules* en hiver, on les enferme dans une chambre ſéparée : là on les nourrit d'orge, qu'on leur fait bouillir & qu'on leur donne chaudement : l'avoine leur eſt très-bonne, ainſi que les criblures de bled. Il faut leur donner, de tems en tems, du chenevi, ou de la ſemence d'orge, qu'on a recueillie en maturité ; ou bien on prend des orties qu'on broie dans les mains, qu'on fait ſécher pour l'hiver, & qu'on leur fait bouillir. Il ne faut point alors que les *poules* manquent de nourriture. Une *poule* eſt vieille à quatre ans, & n'eſt plus bonne qu'à bouillir. Leur ponte eſt de dix-huit ou vingt œufs ; quand elle eſt ceſſée, la nature les invite à couver ; ce qu'on reconnoît, lorſqu'elles commencent à gloſſer, pour lors on leur prépare un nid pour les mettre. Ce doit être dans un lieu écarté du monde, & hors de danger des fouines & des chiens. Il faut garnir ce nid de foin, puis on met les œufs deſſus & la *poule* qui les doit couver. Les *poules* farouches, & celles qui ſont trop ergottées, ne valent rien pour couver ; ainſi, quoiqu'elles gloſſent, on les doit jetter à la cour, pour les obliger à recommencer plutôt leur ponte, & on les empêche pour cela de couver. S'il y a des *poules* qui ne veulent couver que tard, on les met à couver ; les *poulets* qui en viennent ne laiſſent pas de devenir beaux. Quand une fois une *poule* a commencé à couver, il ne faut plus toucher à ſes œufs : c'eſt une très-mauvaiſe maxime que de les vouloir remuer. Pendant que les *poules* couvent, il faut avoir ſoin de leur donner à manger deux fois par jour, matin & ſoir, & d'obliger la *poule* de ſortir de ſon nid, pour aller manger ; ſinon, il faut la prendre & la mettre à bas. Il faut remarquer le jour qu'on met une *poule* à couver, afin de ne ſe point tromper à celui que les *poulets* doivent éclorre. Cette couvée dure vingt-un jours. Ce tems paſſé, on va vers la *poule* prêter l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelques *pouſſins* qui crient ;

Digitized by Google

& ſi trois jours après le terme de la couvée, tous les petits ne ſont point éclos, c'eſt mauvais ſigne. Il faut ôter les œufs qui ne diſent mot : ils ſont clairs, & il faut les jetter. Si c'eſt avant le mois de Mars que les *poules* couvent, il faut leur donner douze œufs ; ſi c'eſt en Mars, quinze, & en Avril & autre tems chaud, autant qu'elles peuvent en embraſſer, ſans ſe faire un ſcrupule de les mettre impairs. Les œufs que l'on veut mettre ſous une *poule*, doivent être ſûrs, c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient point trop vieux ; & pour mieux s'en aſſurer, il y en a qui les prennent tout frais. Quand les œufs ſeroient de huit jours, ils ne laiſſeroient point que de produire des *poulets*. On a des expériences ſenſibles de cela, à l'égard des *poules* qui ſe mettent couver d'elles-mêmes ſur leurs œufs, qu'elles ont pondus l'un après l'autre, à la dérobée, & ce, dans l'eſpace de vingt jours, leſquels manquent moins que les autres.

S'il arrivoit, par hazard, que quelque *poule* voulût couver l'hiver, il faudroit la bien nourrir, lui faire ſon nid dans une chambre qui ſoit chaude, ou derriere un four. On donne à la couveuſe, de tems en tems, du pain trempé dans du vin, & lorſqu'on voudra lui donner à manger, il faut, en la levant, couvrir ſes œufs avec un torchon de cuiſine, qui ſoit un peu chaud. Quand les *pouſſins* ſont éclos, on les met, avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre choſe ſemblable, pendant un jour ſeulement. Il faut couvrir la futaille ; particulierement s'il fait froid. Quand ce premier jour eſt paſſé, on les met hors du vaiſſeau, pour les tranſporter dans une chambre claire, ſous une muë, avec leur mere. Il faut les y viſiter de tems à autre, pour leur y donner à manger du millet crud, ou de l'orge, ou du froment bouilli. Quelquefois on leur fait tremper de la mie de pain dans du vin, ou bien dans du lait caillé, ou de la mie de pain ſeulement. L'orge & la graine de creſſon alénois trempés dans du vin, avec un peu d'eau, & mis en pain, qu'on leur fait cuire & qu'on leur émie après, leur ſont très-bons. On ſe ſert encore de feuilles de poireaux, hachées menu, & broyées avec du fromage mou. Cette nourriture fait beaucoup profiter les *poulets*. A meſure qu'ils ſe fortifient, on leur fait prendre l'air dehors, lorſque le ſoleil luit ; car s'il pleut, & que le tems ſoit ſombre, il faut bien ſe donner de garde, dans les commencemens, de les laiſſer ſortir. Il ne faudroit que la moindre pluie, pour les morfondre & les faire mourir. Lorſqu'il y a pluſieurs *poules* qui ont couvé, il faut donner à la plus groſſe la couvée à conduire, & jetter pour cela la plus petite dans la cour. On accoutume aiſément l'autre *poule* à conduire les petits, ſi on les lui met le ſoir ſous elle.

Les *poules d'Inde* ſont auſſi des oiſeaux domeſtiques, qu'on éleve dans les baſſe-cours. Quand elles ſont fortes, elles ſe perchent où elles peuvent ; & pour en multiplier la race, cinq ou ſix *poules* ſuffiſent. Il ne faut, en effet, que ce nombre pour un *coq*. Quant aux œufs qu'on prend pour les faire couver, on ſe ſert de ceux qu'elles ont pondus, & leur ponte ſe monte à douze ou quinze œufs. Quand ces oiſeaux veulent couver, ils gardent le nid. On leur donne quinze œufs à la premiere couvée, à cauſe du froid, & dix-huit, lorſqu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt environ vers le mois de Juillet. Les *dindons* ſont un mois à éclorre. Il faut, pendant que les *poules d'Inde* couvent, ne

Digitized by Google

les point laiſſer manquer de nourriture. On les leve doucement de deſſus leurs œufs, pour les faire manger & boire; autrement ces oiſeaux, tant ils ſont attachés à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim ſur leurs œufs, euſſent-ils même de la nourriture devant eux. Le tems venu que les *dindons* doivent éclorre, on y veille; & quand ils ſont tous hors de la coque, il faut les mettre dans un endroit qui ſoit bien chaud; car les petits *dindons* ſont très-ſenſibles au froid. Quand ils ſont un peu plus forts, on les laiſſe ſuivre leur mere, lorſque le ſoleil luit; cela les fortifie. S'il pleut, ou que le tems ſoit froid, on les tient toujours enfermés. Il faut manier doucement les *dindons* nouvellement éclos, lorſqu'on eſt obligé de les toucher, pour les mettre, ou ſous leur mere, ou les en ôter. On donne d'abord pour nourriture aux *dindons* des œufs durs, hachés fort menu, mêlés de mie de pain blanc. Cette maniere de les nourrir ne dure que cinq ou ſix jours. Après ce tems, on prend des feuilles d'orties, hachées fort menu, & on y mêle encore des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs; & on ne leur donne que des orties hachées, & du ſon trempé avec du lait caillé; & de tems en tems, pour les fortifier, on leur donne du millet, ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, on les prend & on leur trempe le bec dans du vin, pour leur en faire boire. Si cette liqueur ne les guérit pas, & que leur langueur continue, on prend du poivre en grain, ſoit blanc, ſoit noir, il n'importe, & on leur en fait avaler à chacun un grain. Les *poules d'Inde* de deux ans valent mieux, pour couver, que celles de l'année, parce que les premieres couvent de meilleure heure, & conduiſent mieux leurs petits. Lorſqu'on a pluſieurs *meres dindes* qui ont des petits, il faut les prendre, & les donner à une ſeule à conduire.

POULE, ou POULETTE, oiſeau aquatique, dont le corps eſt grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau, pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement, comme pluſieurs autres oiſeaux aquatiques. Elle ſe nourrit de petits poiſſons, de vermiſſeaux, d'inſectes, de plantes & autres choſes qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau. Les *poulettes d'eau*, ſur-tout quand elles ſont jeunes & bien graiſſes, ſont ſervies ſur les meilleures tables. Cependant elles ne ſont pas toujours également bonnes. Il y en a qui ſentent le limon & le poiſſon, & qui ſont d'un goût aſſez déſagréable; d'autres, au contraire, ſont d'une ſaveur exquiſe: au reſte on peut dire, en général, que, comme ces oiſeaux ne vivent que d'alimens groſſiers, qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivieres, leur chair eſt auſſi chargée de ſucs groſſiers, & eſt, par conſéquent, difficile à digérer. Ces ſucs groſſiers la rendent pourtant propre à nourrir beaucoup, & à produire un aliment ſolide & convenable aux perſonnes qui digerent aiſément & qui font un grand exercice de corps.

POULET, c'eſt le petit de la poule, dont la chair a beaucoup de rapport avec celle de la poule; elle eſt même encore plus délicate & plus ſucculente: c'eſt pourquoi on mange la *poule bouillie*, & le *poulet rôti*. Le *poulet* doit être

Digitized by Google

choisi assez jeune, parce qu'à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus sèche & moins facile à digérer. Le *poulet* est un aliment très salutaire, dont on se sert en maladie, comme en santé. Il est aisé à digérer, parce que sa chair est peu resserrée en ses parties. Il est pectoral, humectant, nourrissant, à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc, parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion & une liaison convenables les uns aux autres; ce qui contribue à rendre les sucs de cet animal tempérés & propres à produire des humeurs louables. Le *poulet* étant d'une substance moins compacte que la poule, on conçoît aisément pourquoi il est encore moins convenable que la poule aux personnes laborieuses, accoutumées à la fatigue, & qui ont besoin d'un aliment solide. On fait, avec le *poulet*, une maniere de demi-bouillon, que l'on nomme *eau de poulet*. Ce bouillon est fort en usage dans la diéte des fébricitans, qui n'ont besoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette *eau de poulet* ait une certaine vertu, on farcit le *poulet* des drogues nécessaires pour cela.

On apprête le *poulet* de bien des façons en cuisine. Les plus ordinaires sont à la broche & en fricassée. On fait des pâtés chauds & froids, & des tourtes de *poulets*.

POULIE, instrument, ou machine qui sert à élever les fardeaux. La *poulie* est composée de trois piéces, sçavoir du mouffle, qui en est comme le chassis, dans lequel elle est enfermée; du cylindre ou roue cannelée, sur quoi roule la corde, & du goujon, c'est-à-dire, de l'axe & aissieu sur lequel elle tourne, & qui s'attache au mouffle. On fait des *poulies* de toute grandeur & de plusieurs matieres, de cuivre, de fer & de bois.

POULINE, ou POULICHE, cavalle nouvellement née, qui conserve ce nom jusqu'à trois ans, tems auquel on commence, en France, à la faire travailler.

POULIOT, plante qui pousse des tiges grêles, quarrées, velues, couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, mais un peu plus grandes & plus noirâtres. Ses fleurs sont en gueules, disposées par anneaux autour des tiges, de couleur bleue ou purpurine, très-rarement blanche. Sa racine est fibrée. Toute la plante a une odeur pénétrante & aromatique. Son goût est fort âcre & fort amer. Elle est apéritive, hystérique, propre pour les maladies de l'estomac. Il y a une espéce de *pouliot*, dont les feuilles sont oblongues & étroites. Cette plante mérite de trouver place dans un jardin. Les Anglois en font cas, & la multiplient de rejettons, qu'ils plantent au mois de Mars & d'Avril. Il y a le *pouliot* de la Virginie, plante qui entre dans la composition de la thériaque, & qu'on regarde comme souveraine contre la morsure des serpens.

POUND, monnoie de compte d'Angleterre, synonyme avec la piéce ou livre sterling..... *Pound* est aussi la livre, poids de Londres: elle est d'un neuvieme par cent moins forte que celle poids de marc.

POUNDAGE, droit qui se leve, en Angleterre, sur les vaisseaux marchands, à raison de tant de livres sterlings de la valeur des marchandises dont ils sont chargés. Ce droit fut accordé à Charles II, pour sa propre personne, en 1660, & à Guillaume III, en 1689. Il diffère de celui de tonnage, qui ne se leve que sur la quantité de tonneaux qui

Digitized by Google

peuvent faire la charge d'un vaiſſeau.

POUNI, monnoie de compte de l'empire du Mogol & du royaume de Bengale. Il vaut quatre-vingt-dix cauris, & il faut trente-huit pounis pour faire la roupie de Madras.

POUPE'E, *en terme de jardinage*, ſe dit, par rapport à la greffe en fente, d'une eſpéce de tête qu'on fait au-deſſus, avec de la terre d'argille, de la mouſſe, du drapeau ou des écorces de ſaules, dont on enveloppe le tout, & qu'on tient en état par le moyen d'un oſier, dont on lie ce linge ou ces écorces par le bas, de maniere que le tout fait reſſemble à la tête d'une *poupée*, dont on va parler.

POUPE'E, amuſement & jouet d'enfant, que font les bimblotiers, lorſque ces jouets ont la figure humaine. C'eſt de ces jouets dont il ſe fait un ſi grand commerce à Paris, qui en fournit, non-ſeulement la province, mais même l'étranger. Ce terme s'entend auſſi de ces figures qu'on habille, qu'on coëffe en homme ou en femme, & qu'on envoie à l'étranger, pour lui donner une idée de la maniere de ſe mettre des François..... *Poupée*, en terme de tourneur, ſignifie auſſi les deux piéces de bois qui ſe mettent entre les jumelles du tour, pour ſoutenir l'ouvrage qu'on veut tourner. Il y a des *poupées* à pointes, à faire des vis, à lunettes, &c.

POUPETON, *en cuiſine*, eſpéce de hachis, qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

POURCEAU, animal domeſtique, qui fournit diverſes eſpéces de marchandiſes. Voyez *Porc*.

POURPIER, plante dont il y a deux eſpéces, une *cultivée*, & une *ſauvage*. Le *pourpier cultivé* pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, groſſes, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnues, groſſes, oblongues, rondes au bout, polies, luiſantes. Ses fleurs ſont petites, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur pâle. Lorſque la fleur eſt paſſée, il vient un fruit ſemblable à une urne, qui contient des ſemences menues noires. Le *pourpier cultivé* eſt de deux ſortes, le *verd* & le *doré*. Le *verd* eſt celui qui ſe ſeme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le *doré*. On le ſeme d'abord ſur des couches, avec des cloches deſſus, & dès le mois de Février. Il faut bien alors, outre les cloches, le couvrir avec des paillaſſons, pour les garantir des frimats de la ſaiſon, qui le feroient mourir. Pour le *pourpier doré*, on le ſeme ſur couche, à la fin d'Avril, & en Mai, ſur planche bien labourée, & couverte d'un doigt de terreau. Pour avoir de la graine de *pourpier*, il faut en planter ſur planches, à un pied l'un de l'autre, & lui pincer l'extrémité du montant, pour le faire brancher. Il croît, après cela, fort écarté, & donne ſa graine. Pour la recueillir, on arrache les pieds, on les met ſur un drap: on les laiſſe quelques jours expoſés au ſoleil, puis on en détache la graine, qu'on ſerre..... Le *pourpier ſauvage* a les feuilles beaucoup plus petites que celles du *cultivé*. Il croît ſans culture. L'auteur de l'*Ecole du potager* parle d'une eſpéce de *pourpier* peu connue, formée en arbuſte, fort délicate à élever & à conſerver, & qui ne ſert qu'aux plaiſirs des curieux. Il y en a encore une autre eſpéce, qui eſt vivace, & qui n'a pour elle que la rareté.

Le *pourpier cultivé* & le *pourpier ſauvage* ont l'un & l'autre un goût viſqueux, qui tire un peu ſur l'acide; auſſi abondent-ils en acides,

Digitized by Google

ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feuilles de cette plante en salade : elles sont rafraîchissantes. Le *pourpier* convient assez, dans les saisons chaudes, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. Le suc phlegmatique du *pourpier* est propre à embarrasser les sels âcres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digere difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux. On confit aussi le *pourpier* dans du vinaigre & du sel, pour le conserver plus longtems. On mange le *pourpier* frit, & on fait des ragoûts de ses côtes.

POURPOINTIER, marchand qui faisoit & vendoit des *pourpoints*. La communauté des marchands *pourpointiers* étoit autrefois considérable à Paris; & elle a été réunie, en 1655, à celle des tailleurs d'habits. Voyez *Tailleur*.

POURPRE, couleur rouge, approchant du violet, & dont il y a plusieurs nuances. On la fait avec la cochenille, ou la graine d'écarlate, & un pied de pastel. Ceux qui seroient curieux de s'instruire sur le *pourpre* des anciens, & sur celui qu'on peut faire avec certains coquillages, n'ont qu'à consulter les *Voyages du P. Labat*, les *Mémoires de l'académie des sciences*, *année* 1711, & le *Dictionnaire universel & raisonné des animaux*, au mot *Pourpré*.

POURPRE-PUISSANT, nom d'un œillet d'un très-beau pourpre, & d'un blanc de lait. Sa fleur est tranchée de gros panaches. Il est large, & ne creve point, pourvu qu'on ne lui laisse que cinq boutons.

POURPRE, ou POURPRIN, se dit, *chez les fleuristes*, des couleurs vives qui sont sur les fleurs, approchant de la pourpre.

POURPRIS : c'est un vieux mot, dont quelques notaires se servent pour indiquer un enclos & une enceinte. Il est encore en usage en quelque endroit de la Picardie, où il signifie ce qui sert à renfermer un espace de terrein.

POUSET : c'est le pastel, c'est-à-dire cette couleur rouge qui se trouve dans la graine d'écarlate, & qui sert pour la teinture.

POUSSE : c'est la poussiere, ou le globeau du poivre, ou de quelques autres drogues ou épiceries, entr'autres du gingembre, de la muscade, du macis & de la graine d'écarlate. Voyez *ces mots*.

POUSSE, *en jardinage*, se dit du jet des arbres, ou de ce qu'ils poussent de menu bois chaque année. On taille les vignes pour en retrancher la derniere *pousse*. Les sapins ont tous les ans une *nouvelle pousse*, un nouveau jet par le haut. On dit, la *premiere*, la *seconde pousse*; ce qui signifie le nouveau bois que des arbres ont produit à la premiere ou seconde seve. On dit aussi la *pousse de la S. Jean*, la *pousse d'Août*. Les branches de la premiere sont bonnes à *œil poussant*, & les autres, à *œil dormant*.

POUSSE, maladie du cheval, qui est un battement ou altération du flanc, produit par une oppression qui l'empêche de respirer. La *pousse* est un mal assez considérable, dans un cheval, pour empêcher qu'on ne l'achete. Les jeunes chevaux sont rarement *poussifs* : ainsi, lorsqu'un cheval bat du flanc, il faut voir quel âge il a, & considérer si le flanc est fort avalé. Pour mieux s'assurer de ce mal, il faut lui serrer le gosier, près de la ganache, & le faire tousser. Si la toux est séche, elle ne vaut rien; si elle est séche & souvent réitérée, encore moins : mais si elle est humide, il n'y a pas beaucoup à craindre.

Digitized by Google

dre. S'il pete, en touſſant, il eſt preſque toujours *pouſſif*. Pour porter un jugement certain ſur ce mal, il faut examiner le cheval à l'écurie, quand il n'a fait aucun exercice, &, ſi l'on peut, après qu'il a bu, ou lorſqu'il mange l'avoine. L'herbe eſt extrêmement contraire aux chevaux *pouſſifs*. Toute la connoiſſance de la *pouſſe* conſiſte à ſçavoir ſi le flanc redouble au cheval, lorſqu'ayant reſpiré & tiré ſon flanc à lui, il le relâche tout d'un coup, & dans l'inſtant de la même reſpiration, qu'il redouble encore, comme s'il reſpiroit une ſeconde fois. Il faut remarquer auſſi, quand le cheval tire ſon haleine à lui, ſi le mouvement paroît au haut des côtes, c'eſt une marque qu'il a le flanc altéré; & encore plus, ſi le flanc lui bat juſqu'auprès de l'épine du dos, & juſqu'au plat de la cuiſſe. Il faut bien de l'attention, pour remarquer ce mouvement. Quand le cheval ne remue point, & qu'il eſt *pouſſif*, il faut y remédier. Preſque tous les chevaux peuvent guérir de la *pouſſe*, quand elle eſt récente, particuliérement lorſqu'ils ſont jeunes, & que cette *pouſſe* n'eſt pas accompagnée de la toux. Si le cheval *pouſſif* prend vent par le fondement, c'eſt en vain d'en tenter la guériſon; & au cas qu'il y ait eſpérance d'ailleurs, on commence par ôter le foin au cheval *pouſſif*: enſuite on prend deux livres de plomb, qu'on fait fondre; étant fondu, on le remue avec un bâton, juſqu'à ce qu'il ſe mette en poudre; & d'abord, ſans diſcontinuer de remuer, on y ajoûte deux livres de ſoufre en poudre, qu'on remue juſqu'à ce que tout ſoit bien incorporé & bien mêlé enſemble. On fait manger tous les jours de cette poudre au cheval, dans du ſon mouillé. S'il refuſe d'en manger ainſi, il faut lui donner du polycreſte & de la graine de gentiane concaſſée, ou muſcade rapée, dans une pinte de vin, le tout infuſé pendant une nuit. On fera tiédir ce remede le lendemain, & on le donnera au cheval qui doit être bridé deux heures avant la priſe, & autant après. On continue de le traiter ainſi, pendant quinze jours. Si le cheval, après cela, a le ventre lâche, c'eſt bon ſigne. Ce remede eſt plus propre pour les jeunes chevaux que pour les vieux. Pour les remedes qui conviennent à ceux-ci, conſultez l'*Ecole de cavalerie de la Gueriniere*, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

POUSSE'; c'eſt une épithéte qu'on donne au vin gâté, pour avoir bouilli hors de la ſaiſon, par quelque chaleur ou agitation. Dans les grands tonnerres, il arrive ſouvent que les vins ſont *pouſſés*.

POUSSER; en termes de doreur ſur cuir & de doreur relieur, *pouſſer des filets*, *pouſſer des nervures*, ſignifie former ſur le cuir des ornemens, en y appliquant de l'or en feuille, par le moyen des petits fers à dorer.... *Pouſſer au trou*, en terme de cartier, c'eſt conduire la pierre ſur les boules ou rouleaux, juſqu'au deſſus du trou où l'on doit la débrider, avec le cable & ſon crochet, pour la tirer enſuite ſur la forme de la carriére, par le moyen de la roue & de ſon arbre.

POUSSIF, comme on l'a dit ci-deſſus, eſt un cheval attaqué de la pouſſe; mauvaiſe emplette; cheval qui n'eſt point propre à travailler beaucoup, & qu'on doit ménager, ſi l'on veut qu'il rende de bons ſervices. Voyez *Cheval* & *Pouſſe*.

POUSSIN, petit de la poule. On l'appelle ainſi, tant qu'il eſt ſous la mere. Voyez *Poule* & *Poulet*.

POUT, ou POU DE SOIE, étoffe toute de ſoie, dont le grain

ost beaucoup plus gros & plus relevé que celui des *gros de Naples*, & du *gros de Tours*. Il s'en fait très peu à préſent, & on ne ſe ſert guères que de ces deux dernieres étoffes.

POUX, ſorte de vermine qui s'engendre chez l'homme, ſur le corps de bien des animaux, comme quadrupédes, oiſeaux, poiſſons, inſectes, même ſur les végetaux. Voyez-en les différentes eſpéces dans le *Dictionnaire univerſel des animaux*. Les oiſeaux de fauconnerie ſont déſolés de cette vermine. Pour les en nettoyer, on les poivre; mais il faut que les oiſeaux que l'on poivre, ne ſoient ni trop pleins ni trop décharnés, mais dans un état médiocre; & avant cette opération, on les purge.

Il arrive quelquefois que cette vermine gagne les nazeaux de l'oiſeau, alors il la faut chaſſer avec de l'orpiment, ce qui n'arrive que par la négligence du fauconnier. On y met auſſi de l'huile d'aſpic; c'eſt aſſez d'une goutte qu'on fait couler doucement dans chaque nazeau.

Pour garantir les chiens des *poux* qui les incommodent, on fait bouillir des feuilles de menthe, avec de la cendre: on y mêle auſſi deux onces de ſtaphiſagria. Le tout étant paſſé dans un linge, on diſſout dans cette décoction deux onces de ſavon ordinaire, avec une once de ſafran, & une jointée de ſel, après quoi on lave le chien pouilleux, & on le guérit. Ce remede eſt auſſi propre pour les puces, & autres vermines qui ſurviennent à ces animaux.

PRAGMATIQUE-SANCTION, réglement fait à Bourges, ſous Charles VII, en 1438, dans une aſſemblée des prélats & des perſonnes les plus qualifiées & les plus éclairées du royaume, lequel réglement eſt conforme à la diſcipline eccléſiaſtique, aux canons & au concile de Baſle. La *pragmatique-ſanction* a toujours été regardée comme une barriere que l'égliſe Gallicane pouvoit oppoſer à la cour de Rome. Voyez *la Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart.

PRAIRIES, étendue de terres baſſes, graſſes, humides, où l'herbe croît, & qui fait des prés. Voyez *Pré*.

PRALINE, ſorte de dragée, amande ou piſtache qu'on fait riſſoler dans du ſucre. On fait des *pralines* de violettes, de roſes, de genêt, d'orange & de citron.

PRATIQUE, *en terme de commerce de mer*, ſignifie traité, communication de commerce qu'un vaiſſeau marchand obtient dans un port, & ſur les côtes d'un pays qu'il reconnoît ou qu'il découvre. Dans ce ſens on dit, *nous avons eu aiſément pratique avec les ſauvages de cette iſle*, &c. *Obtenir pratique*, c'eſt avoir la permiſſion de négocier avec les habitans. *Refuſer pratique*, eſt le contraire. On refuſe ordinairement *pratique* aux vaiſſeaux qu'on ſoupçonne venir de quelques endroits contagieux.... *Pratique* ſe dit encore, dans le commerce du détail, & chez les artiſans, de ceux qui hantent une boutique, ou qui ſont en uſage de ſe ſervir du même ouvrier.

PRE', terre humide & non labourée, où l'herbe croît naturellement. Les *prés* ſont les meilleurs *biens* qu'on puiſſe avoir à la campagne, parce que ſans dépenſe, ſoins, ni riſque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & aſſurées, qui ſont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux, dans lequel conſiſte le plus grand revenu du ménage des champs. On diſtingue ordi-

Digitized by Google

naîtrement deux ſortes de *prés*, les *prés ſecs* & les *prés humides*, c'eſt-à-dire, *prés* ſitués dans des lieux ou humides & arroſés, ou ſecs. Il ne peut y avoir de *bon pré ſans humidité*. On appelle *vrais prés*, les *prés à foin*, c'eſt-à-dire, les terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elle-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an; car il y a des *prés* qui donnent juſqu'à trois herbes par an. On appelle, en quelques endroits, *guimaux*, les *prés* que l'on fauche deux fois l'an, comme en Poitou.

Les pâturages ſont les *prés*, dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir; & on appelle ces pâturages *pâtis*, quand ils ſont ſecs, pour les diſtinguer des *prairies*, qui ſont des pâturages humides. Cependant dans l'uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures* & *pâcages*; ce qu'on nomme *prés cultivés*, ſont ceux où l'on ſeme, & que l'on dépouille, par culture réglée, des herbes particulieres qui ſervent, comme le foin ordinaire, à la nourriture des beſtiaux.

Tous les terreins gras & pleins de ſucs ſont bons pour produire du foin; c'eſt pourquoi on peut faire des *prés ſecs* dans une plaine, ſur une pente de terres, ſur des avenues, même ſur des côteaux, pourvu que le terroir en ſoit bon, ou du moins qu'il ſoit un peu humide au fond; enſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau; car l'humidité eſt une des nourrices du foin. Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes, propres à faire des *prés ſecs*, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvu qu'on ait la commodité d'un ruiſſeau pour les arroſer, & qu'elles ſoient un peu en pente, ſans l'être trop, afin que l'eau des arroſemens des pluies & des inondations, imbibe tout le *pré*, & s'écoule enſuite doucement, ſans le noyer par un trop long ſéjour. Les *prés* qui reçoivent la chûte, ou qui ſont trop voiſins des fleuves, des étangs, des lacs, & autres grandes piéces d'eau, en ſont ſouvent fort incommodés, à cauſe des gravois & des inondations qu'elles y portent. Il n'y vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux beſtiaux. Le foin des *prés humides* n'eſt pas même pour l'ordinaire ſi bon, ni ſi délicat que celui des *prés ſecs*; mais auſſi il vient en plus grande abondance. L'herbe, qui vient au bord des étangs, eſt encore moins bonne, de même que le foin qui ſe recueille dans les vallées près de la mer. Il eſt plus fort que le foin ordinaire, mais il a toujours un goût ſalin & nîtreux, dont la plûpart des beſtiaux ne s'accommodent point. Les roſeaux & les joncs ne leur valent rien non plus, à moins que ce ne ſoient des joncs venus de ſemences, & cultivés en *prés*, en de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais. Les *prés bas* manquent bien moins que les *prés hauts*; & ils produiſent d'excellent *foin*, quand l'année eſt ſéche. Les *prés hauts*, au contraire, ne ſont bien que quand elle eſt humide, ainſi il faut tacher d'en avoir en différentes ſituations, afin d'être ſûr d'avoir toujours ſes proviſions, quelque tems qu'il faſſe. Pour entretenir un *pré* en bon état, il n'y a qu'à faire, 1° tout autour, & en travers, des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arroſement & l'écoulement des eaux; 2° une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crues d'eaux, & autres inondations qui

Digitized by Google

engraveroient & enrouilleroient les *prés* ; 3° rafraîchir avec soin les fossés, les rigoles & les digues ; 4° renouveller le *pré*, en y jettant de la semence, quand il commence à dégénerer.

Quand on veut faire un *pré*, il faut d'abord en choisir le fond gras & fort, si c'est un *pré* sec ou humide, & bien exposé pour les arrosemens, si c'est un *pré bas*. Les terres fortes, voisines de quelques rivieres, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuse, sont excellentes en *prés*, & ne sont bonnes qu'à cet usage. Le bled y vient trop dru, & ne donne ordinairement que de la paille, encore dégénere-t-il souvent. Le fonds étant choisi, il faut lui donner de fréquens & profonds labours, sans se lasser & s'impatienter, parce que pour réussir, il faut compter que pendant quinze ou seize mois, on ne fera guères autre chose, que de remuer la terre. On ne doit même y mettre la charrue, que dans un tems fort propre à ameublir le sol ; c'est à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe, que l'on y semera, y croisse, & y multiplie aisément. Ordinairement le premier labour d'une terre que l'on veut mettre en *pré*, se fait au printems, & on la laisse en guéret. On peut lui donner un second labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaises herbes, qu'il faut détruire, commencent à repousser. En automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours ; au mois de Février suivant, on y charrie le fumier le plus nouveau & le plus gros que l'on puisse avoir. Ceux des vaches, bœufs, moutons, chevaux, pigeons, sont les meilleurs. On répand aussitôt le fumier sur le pied ; & en même tems on donne à la terre le dernier labour, qui sert à la mettre de niveau, & à conserver toute la force du fumier qu'on entette. Quand la terre est bien fumée, bien meuble & bien applatie, on y seme, le plûtôt qu'on peut, la graine de foin, qui doit être choisie fort fine, de l'année, bien vannée, & nette de toutes ordures, dont elle est ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puisse avoir : on y mêle moitié d'avoine. Cette graine y vient fort bien, & indemnise cette premiere année de la dépense qu'on a faite pour mettre la terre en *pré*. Si le mois de Février est encore trop froid & trop mou pour labourer ou pour semer, on attend que la terre soit plus maniable. Il y a même des gens qui n'ensemencent les *prés* que deux mois après les avoir fumés ; & en ce cas, ils donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien ; mais il vaudroit mieux n'y semer la graine, que quelques jours avant la semaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la semence, & fertiliser cette terre forte & humide.

On seme le *foin* comme le *bled*, à plein champ & à pas de semeur : on jette la semence forte, épaisse, de la longueur qu'auroit un bon sillon ; mais comme il n'y a point de sillon dans la terre préparée en *pré*, & comme la graine étant fort fine, on pourroit se tromper, soit en ne semant que ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui le seroit déja, on prend avec soi un bâton qui sert de piquet, pour marquer, à peu-près, quand on est au bout d'un champ, l'endroit jusqu'où l'on a semé, observant de planter le bâton plûtôt dans ce qui est déja semé, que dans ce qui ne l'est pas encore. On continue ainsi, jusqu'à ce qu'on ait ensemencé tout le champ. Cela fait, on couvre la semence, & on unit la terre, en y passant la herse deux fois en long,

Digitized by Google

& autant en large & en travers. S'il reſtoit quelques mottes de terre entieres, il ſeroit bon de les caſſer pour rendre la ſuperficie du *pré* plus unie ; ce qu'on ne ſçauroit faire avec trop de ſoin, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également. Il n'y a pas de terrein perdu ; & quand il eſt queſtion de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent la faux ; c'eſt pourquoi il y a des pays où on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en *prés*. Si ce nouveau *pré* eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque tems après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux à ſa diſpoſition; mais ſi c'eſt une terre légere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée & ſans ſubſtance.

Il eſt important d'enfermer les *prés* nouvellement enſemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni beſtiaux devant la premiere année ; car l'herbe eſt toujours trop tendre & trop foible pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée. Il faut la laiſſer multiplier, & la fortifier une bonne fois pour toujours ; car rien ne lui feroit tant de tort que la morſure & les pieds des beſtiaux : c'eſt à quoi il faut veiller, principalement quand les *prés* ſont proches des maiſons & des chemins. Il n'y a que les porcs qu'il n'y faut pas laiſſer entrer dans quelque tems & dans quelque *pré* que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre avec leur grouin. Il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail, que quand la terre eſt bien ferme ; parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes & coupe les racines. Il faut encore prendre garde de ne pas laiſſer paſſer de grandes chûtes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller, ou d'emporter la terre qui eſt encore meuble, légere, enſorte que l'herbe tendre & dechauſſée n'auroit plus de nourriture. On les en garantit par des digues & des chauſſées de terre-glaiſe, par des foſſés, des trous & des rigoles qui ſaignent, détournent & épuiſent les eaux bâtardes. Il eſt bon auſſi de ſarcler les *prés* la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin. On fauche les *prairies* nouvelles dès la premiere année, quoiqu'on n'y dépouille pas grand'choſe. On en retire toujours bien ſa depenſe, ſur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de tréfle & de veſce. Ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du *pré*, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux. Le *pré* nouvellement enſemencé ayant été ainſi conduit la premiere année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a plus d'autre ſoin à lui donner, que celui qu'on donne aux vieux *prés*.

Les bonnes herbes des *prés* ſont le petit muguet, le veſſeron, l'avoine ſtérile, la *manne*, particuliérement la petite, les eſpéces de renoncules, autrement dites grenouillettes, ſoit pied-de-lion, bazin, pié-pou, ou autres ; les *ſatyrions* & les teſticules de chien ; le plantain, pourvu qu'il n'y en ait pas beaucoup, & qu'il ſoit petit ; la paſtenade ou carotte ſauvage ; le carvy ; le panais ſauvage, pourvu qu'il ne grandiſſe point trop ; la germandrée, qu'on apelle *petit cheſnau*, à cauſe de ſon feuillage ; la

raiponſe, le creſſon, le paſtel, ou guêde ſauvage, la barbe de bouc, l'oſeille, tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas; la langue de cerf, qui a les feuilles comme l'oſeille, la langue de ſerpent ou herbe ſans couture; les violettes, tant celles de Mars que les autres, dites gants Notre-Dame; la petite centaurée, les marguerites, les conſoudes de toutes les eſpéces, ſoit conſoude royale, ou pied d'alouette; la ſenſitive, grande & moyenne, l'ail & le ſcordium, pourvu qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous une odeur qui tient du véritable ail, & du poireau; le pouliot, le ſerpolet, la marjolaine, l'*origan*, le baume, autrement dit menthe romaine, & toutes les autres ſortes de menthe qui, toutes enſemble, embaument les *prés*, pourvu qu'il n'y en ait pas trop; l'argentine, le pied-de-lion, la fumeterre & l'eupatoire ou aigremoine, ſoit vrai ou bâtard, l'angélique, la pimprenelle, l'armoiſe, ou herbe S. Jean, la mille-feuille ou herbe à charpentier, la méliſſe qui amende la terre, & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches; le cytiſe bon pour les chevres, la verveine & le ſeneçon, bon pour les lapins; le mouron mâle ou femelle, le mélilot, le marbis, autrement dit le perſil d'âne, la feuille du fenouil & les fleurs blanches & ſéparées, & principalement les baſſinets, les gobelets & le tréfle.

Les mauvaiſes herbes au contraire, ſont le colchicon, ou mort-aux-chiens, plante bulbeuſe; le perſicaire, autrement dite le curage, tant grand que petit, la ciguë, la dent de chien, ou chiendent, qui n'eſt pas moins contraire aux *prés* qu'aux bleds, parce qu'il ſe multiplie beaucoup; le réveil-matin, herbe qui croît moins dans les *prés* que dans les vignes & les bleds; le mille-pertuis, plante ſpécifique; la prêle, qui eſt auſſi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques, & dans les foſſés; elle ne vaut rien en foin. Il croît, dans tous les *prés* & prairies, une herbe qui ſe nomme *douve*, qui fait mourir le mouton, quand il en mange, parce qu'il ne la digere point, & qu'on la trouve tout entiere dans ſon ventre. Il eſt bon de faire la rêvue des *prés*, au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaiſes herbes qu'on y verra en trop grand nombre. Il n'y faut non plus ſouffrir aucune eſpéce de chardon. Le chardon bénit & le chardon notre-dame n'y ſont pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre ſur le bord du *pré*.

Quoique les *prés* produiſent d'eux-mêmes, il y a cependant certains ſoins qui ſont néceſſaires pour y entretenir l'abondance, & ſans leſquels on les verroit bientôt dépérir. Il y faut plus d'attention que de peine. Le tout ſe réduit à les ſarcler, à les épierrer, à les arroſer, les fumer & les renouveller quand ils en ont beſoin. On doit les ſarcler, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiſſons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, joncs, glayeuls; les autres au printems, comme chicorée ſauvage, ciguë, chardons, & autres, inutiles & nuiſibles aux beſtiaux. Il faut auſſi ne laiſſer, dans le *pré*, ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre choſe qui puiſſe empêcher que la ſuperficie du *pré* ne ſoit égale & également garnie; c'eſt auſſi pourquoi on ne ſouffre point d'arbres dans les vrais *prés*, ſi ce n'eſt quelques arbres aquatiques qu'on plante ſur les bordées, le long des ruiſſeaux. S'ils étoient dans le *pré* même, ils ne feroient qu'y

Digitized by Google

nuire par l'ombre de leurs branches, & par l'étendue de leurs racines qui tireroient la nourriture de l'herbe, & l'empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le *pré*, quand il en eſt beſoin. Un autre ſoin que les *prés* demandent, eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent, ſuivant les ſaiſons, ſuivant le tems & ſuivant leur tempérament. L'hiver on ſuppoſe qu'ils ſont toujours arroſés, ſoit par les pluies, les neiges, ſoit par le débordement des rivieres & des ruiſſeaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſés, des rigoles & des ſaignées, pour en détourner ou en affoiblir le cours, & empêcher que les eaux & les grandes pluies ne dégradent le *pré* & n'enrouillent l'herbe, ce qui eſt principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes *en prairies*. A l'égard des *vieux prés*, on ne prend pas tant de peine pour en détourner les eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la ſubſtance, la graiſſe & les ſels des autres terres; mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres & les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du *pré* par la croûte qui s'y forme. Quand le *pré* eſt une fois accablé, ſi cela arrive, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait ſéché l'eau, & les terres de rapport. On les grate alors avec les rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plûtôt. Quelquefois les *prés* ont beſoin d'eau en hiver même; en ce cas, quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours; & on ne doit point leur épargner l'eau aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Fevrier. Il n'y a que les *vieux prés* ſur leſquels il ne faut point faire courir l'eau, quand il fait froid, parce qu'ils ſouffriroient trop des gelées & des glaces, ſi l'eau venoit à manquer. L'été eſt la vraie ſaiſon des arroſemens. On arroſe alors les *prés* de huit jours en huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les arroſe, par le moyen de quelque écluſe, ou bâtardeau fait de terre glaiſe, de pierres ou de planches qui coupent le cours de l'eau, & la font par conſéquent refluer & gonfler par les foſſés & les rigoles qu'on doit avoir ſoin d'entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverſes du *pré*, afin que l'eau ſe répande par-tout, & quand on juge que le *pré* a aſſez bu, on leve ou on rompt l'écluſe ou la digue, pour que l'eau reprenne ſon cours. S'il y a quelque foſſe, ou eau dormante dans le *pré*, on doit avoir ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler; car le long ſéjour de l'eau, & ſa trop grande quantité y font autant de tort que la ſéchereſſe. Il y a même certains *prés* qu'il ne faut guères arroſer, ce ſont ceux où il y a beaucoup de tréfles; autrement cette herbe mourroit bien vîte; c'eſt au printems qu'on deſſéche, à force de rigoles & de ſaignées, les *prés* trop ſujets aux eaux. Il y a auſſi des moulins pour élever les eaux, vuider des bâtardeaux, ſécher des marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Verſailles; mais au défaut de ces moulins, c'eſt à force de bras qu'il faut deſſécher & fertiliſer les endroits marécageux, en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſaignées & des foſſes ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

Il faut fumer les *prés* tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent pour remplacer les ſels &

la graiſſe que la végétation continuelle épuiſe. On juge qu'ils ont beſoin d'amendement, quand leurs productions ſont languiſſantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter. C'eſt toujours en Décembre & Janvier qu'on les fume, afin que le ſuc & les ſels du fumier, étant détrempés par les pluies, ils ſe mêlent mieux avec la terre, & agiſſent avec vigueur dans le tems que la nature ſe renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus ſouvent les *vieux prés*, que les jeunes. Quand le terrein qu'on amende, eſt ſur le penchant d'une colline, ou beaucoup en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours aſſez d'au-deſſus. Pour un *pré nouveau*, le fumier le plus neuf & le plus frais eſt le meilleur; c'eſt tout le contraire pour les *prés faits*. Il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il ſortoit récemment de deſſous le bétail, comme on ne fait que l'étendre ſur le *pré* ſans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute la chaleur ſe diſſiperoit en-dehors, ou ne ſervitoit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; & ce qui eſt de plus important, il n'auroit pas le tems de ſe conſumer; les faucheurs le retrouveroient ſous leurs faux, & le mêleroient avec le foin où il ne produiroit que de très-mauvais effets, ſoit au grenier ou aux étables & aux beſtiaux; c'eſt pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & de bien pourri. Le crotin de pigeons, & de toutes ſortes de volailles non aquatiques, y eſt bon, de même que le fumier de mouton, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il ſoit bien conſommé & repoſé depuis long-tems. Les boues des rues & de grands chemins, les curures de mares bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autre fumier, ou avec de la poudrette, y font des merveilles, de même que les cendres de leſſive, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aulnes; c'eſt pourquoi beaucoup de gens ſont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs *prairies*. De bonne terre bien meublée, mêlée avec de la fiente, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables; ou bien on peut ramaſſer la boue & la pouſſiere des chemins les plus fréquentés, & des rues: on les mêle avec toutes les ordures de la maiſon & de la baſſe-cour, & avec toutes ſortes de fientes & de fumiers, & quand tout ce mêlange a été bien détrempé par les pluies, & mûri par les gelées, on le repand ſur le *pré*; il s'y incorpore, le pénetre & le fertiliſe à ſouhait.

Les taupes endommagent beaucoup les *prés*. Il y a des gens qui leur font la guerre en même tems qu'ils arroſent leurs *prés*. Pour cela, quand il eſt beſoin de les arroſer, on le fait dès la pointe du jour, qui eſt le tems que les taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénetre bientôt les taupinieres, elles montent ſur terre pour l'éviter; & alors il eſt aiſé de les prendre toutes vives: d'autres, ſans lâcher l'eau, ſe mettent en ſentinelle ſur le *pré* dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont travaillé le plus fraîchement. Elles ſe mettent à l'ouvrage, dès que le ſoleil ſe leve; & ſi-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne, avec la béche, ou la herſe, un grand coup de côté pour enlever en même tems & la terre & la taupe.

Souvent il ſe trouve, dans les *prés*, des endroits foibles, ou tout-

Digitized by Google

à-fait dégarnis d'herbes, soit parce qu'en ensemençant, il sera tombé peu de graine en cet endroit, soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en a été ruinée par les taupes, par les inondations, par la sécheresse ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le secours des fumiers, & s'ils ne suffisent pas, y labourer & semer de nouveau.

Il faut renouveller les *prés*, quand on voit qu'ils s'affoiblissent, qu'ils languissent & rapportent peu de chose, soit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieillissent, sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre de lessive, ou quelque autre puissant engrais bien épais. Le *pré* se ranimera & la mousse périra, si elle n'y est point invéterée; mais si elle a si fort pris le dessus, que l'amendement n'y fasse rien, alors il faut ou changer le *pré* en ovale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en *pré* de la même maniere qu'on l'a dit pour une terre qu'on met en *pré* pour la premiere fois. Avant que de labourer une terre qu'on veut semer en herbes, il y en a qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon de *pré* par mottes, qui font des fourneaux sur le *pré* même, & y réduisent tout le gazon en cendres qu'ils sement sur le champ; ensuite ils y labourent, & sement la graine de foin. Rien ne fait plus de bien au *pré* que le sel de ces cendres.

Un *pré* réduit en novale rapporte du grain abondamment pendant six à sept ans de suite; souvent même on ne lui donne point du tout de repos. Il est bon d'en brûler l'herbe, ou même les gazons, avant que d'y mettre la charrue pour en faire une terre à bled. Quand on la destine pour être toujours terre à bled, on n'y seme, la premiere année, que de la vesce, du tréfle ou des pois qui ne font qu'engraisser la terre; la seconde année, on y met des mars un peu plus forts, ou du seigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de suite, si le fonds est bon; & après cette tournée, on le fait valoir par soles réglées, comme les terres à bled ordinaires; mais si l'on ne veut mettre du grain que pendant quelques années dans ce *pré* desséché, alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres; les six ou sept années qu'on lui donne d'intervalles, & au bout de ce tems on le remet en *pré*. Pourvu qu'on y apporte les soins nécessaires, il produira du foin mieux que jamais. Si un *pré* devient stérile par vieillesse, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes qu'on a dit pour la mousse, c'est-à-dire, de fumer le *pré* à force pour le raviver; & si les amendemens sont impuissans, il faut en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'ensemencer de nouveau de graine d'herbes, sinon en changer l'usage, & le mettre en terre labourable, principalement quand ces *prés* sont secs, arides, en croûtes, ou pleins de grosses ou mauvaises herbes pour la récolte. Voyez *Foin*.

PRECAIRE: *Commerce précaire*; c'est celui qui se fait par une nation, avec une autre nation, son ennemie, par l'entremise d'une troisieme qui est neutre, au moyen de ses vaisseaux & de son pavillon qu'elle prête successivement à l'une & à l'autre. Ainsi on peut aisément s'appercevoir que tout l'avantage, ou au moins le plus considérable, est pour la nation neutre, attendu qu'elle a toujours grand soin de se faire payer un fret & une indemnité considérable; c'est ce que les

Digitized by Google

Hollandois ont fait dans la derniere guerre avec les Anglois & les François.

PRECOCE ; *en terme de jardinage*, c'eſt un fruit, un légume, &c. qui viennent de bonne heure, & avant la ſaiſon ordinaire. On dit, des *roſes précoces*, des *pois* & des *féves précoces*. Les *fruits précoces*, qu'on fait mûrir par artifice, n'ont jamais ni la beauté, ni le goût de ceux qui viennent dans leur ſaiſon.

PRECOMPTER ; c'eſt déduire les ſommes qu'on a reçues d'un débiteur ſur le total de la dette, lorſqu'il en acheve l'entier payement.

PREDIAL : ce mot n'eſt en uſage qu'au barreau ; il ſignifie ce qui dépend des héritages, ou ce qui ſe perçoit ſur les fruits qu'ils produiſent : par exemple, on nomme *dixme prédiale*, celle qui ſe perçoit ſur les gros fruits des champs ; & on nomme auſſi *rente prédiale*, une rente fonciere.

PREFIX, tems déterminé & invariable. Les lettres de change, ou billets ſtipulés à jour *préfix*, doivent être payés le même jour, & ne jouiſſent d'aucun jour de grace.

PREGATON, ſorte de petite filiere, dont les tireurs d'or ſe ſervent pour diſpoſer le fil d'or, d'argent ou de cuivre, & qu'ils font repaſſer par une autre plus petite filiere qu'ils appellent *fer à tirer*.

PRELE, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, vuides, rudes, nouées. Ses feuilles ſont longues, menues, compoſées de pluſieurs tuyaux articulés & aſſemblés bout-à-bout. Ses fleurs ſont des étamines fort courtes, chargées chacune d'un ſommet en champignon, taillé en pluſieurs pans. Ces étamines forment une colonne renflée vers le milieu ; mais elles ne laiſſent aucune ſemence après elles. Les ſemences viennent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs ; ce ſont des grains noirs & rudes. Ses racines ſont des fibres longues, déliées, noirâtres. La *prêle* eſt très-vulnéraire & fort aſtringente. On ordonne ſa décoction dans le crachement de ſang, dans le flux immodéré des hémorrhoïdes & des mois. On l'appelle autrement *queue de cheval*.

PRELER, ſe ſervir de la *prêle* pour adoucir un ouvrage ; ce terme eſt particuliérement en uſage, chez les doreurs en détrempe. Les ébéniſtes & autres ouvriers en bois, ſe ſervent de la *prêle* pour polir leurs ouvrages, après qu'ils ont été rapés & à demi-polis avec la peau de chien de mer.

PRELEGS : on nomme *prélegs*, les *legs* qui doivent être prélevés ſur la maſſe des biens d'une ſucceſſion par ceux qui ont droit de partager le reſtant de cette même maſſe.

PRELEVER ; c'eſt lever une ſomme ſur le total d'une ſociété, avant de la partager. On dit, Nos profits montent à cent mille livres, ſur quoi il faut *prélever* onze mille livres qu'il en a coûté pour le loyer du magaſin, ainſi reſte quatre-vingt-neuf mille livres à partager.

PREMIERES-COULEURS, ſortes d'émeraudes qui ſe vendent au marc ; c'eſt ce qu'on appelle plus ordinairement *négres-cartes*.

PRENDRE, *en terme de jardinage*, ſe dit des arbres & des plantes nouvellement plantés, qui commencent à faire, à produire de bonnes racines, à s'attacher, à s'unir à la terre, & à en tirer ſa nourriture par les racines. Ainſi on dit, *prendre racine*.

PRENDRE LE VENT : *en terme de chaſſe*, c'eſt mener les chiens courants & leur faire *prendre* les devants de la bête ; c'eſt auſſi faire

Digitized by Google

une coutre à *bon vent* pour y mettre les lévriers, enſorte que le vent vienne du côté du bois, où ſera détournée la bête; c'eſt encore quand un limier, ou un chien courant a le vent d'une bête, & qu'il la va lancer au vent..... *Prendre les devants*, c'eſt quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand détour pour en rencontrer d'autres.... C'eſt auſſi quand le veneur a rembûché une bête, qu'il en prend les devants avec un limier pour la détourner, & être aſſuré qu'elle y demeure...., *Prendre ſon buiſſon*, ſe dit du cerf qui choiſit une pointe de bois au printems, pour ſe retirer le jour, & aller aiſément la nuit aux gagnages ou aux champs.

PRENEUR; nom qu'on donne, dans le commerce, à celui qui prend des lettres de change.

PREOLIER: ce nom eſt donné, dans leurs ſtatuts & lettres-patentes, aux maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris.

PREPARER UN PEIGNE: *en terme de tabletier-peignier*, c'eſt en amorcer les dents avec le carrelet, c'eſt-à-dire, faire ſur le peigne, après qu'il eſt mis en façon, la premiere ouverture de chaque dent, pour enſuite les achever avec l'eſtadiou.

PRE'SAGES DU LABOUREUR. Tous ceux qui ont écrit ſur l'agriculture, anciens & modernes, n'ont pas manqué de donner un pronoſtic des tems, des ſaiſons & des années, & la maniere de prévoir, autant que faire ſe peut, les pluies, les vents, les ſéchereſſes, les fertilités, ou les chertés, pour régler là-deſſus ſon ouvrage & ſon commerce. Il eſt peu de perſonnes de bon goût, & curieuſes, qui n'aient chez elles un *thermometre*, un *barometre*, & un *hygrometre*. Ces trois inſtrumens de méchanique ſont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les degrés du chaud & du froid; le ſecond fait voir la légereté & la peſanteur de l'air; le troiſieme en fait connoître la ſéchereſſe ou l'humidité. Par-là, ſans le moindre ſoin, on connoît chez ſoi, au doigt & à l'œil, l'état & les variations du tems; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les variations de l'agriculture & du jardinage.

PRESCRIRE, ordonner préciſément ce que l'on demande. Un commiſſionnaire ne peut aller au-delà de ce qui lui eſt *preſcrit* par ſon commettant; & s'il le fait, ce dernier peut garder pour ſon compte les marchandiſes non demandées.

PRESENTER *une lettre de change*, c'eſt aller chez celui ſur qui elle eſt tirée, pour en exiger, ou l'acceptation, ou le payement. A Lyon, par un uſage établi ſur la bonne foi, on laiſſe les lettres chez le débiteur, pour les faire accepter.

PRESSE, machine de fer ou de bois, ou de quelqu'autre matiere, qui ſert à ſerrer fortement quelque choſe. Il y a des *preſſes* de différentes grandeurs & formes; & nombre d'ouvriers & d'artiſans ſont obligés de s'en ſervir, tels que les menuiſiers, les ébéniſtes, les fondeurs, les monnoyeurs, les imprimeurs, les relieurs, les diſtillateurs, &c..... La *preſſe* des menuiſiers leur ſert à ſerrer les bois qu'ils ont collés, & ſur-tout les panneaux des lambris. Elle eſt très-ſimple, n'a que quatre piéces, deux vis & deux morceaux de bois de quatre à cinq pouces en quarré, & de deux ou trois pieds de longueur, dont les trous qui ſont aux deux bouts, ſervent d'écrous aux vis..... La *preſſe* des ébéniſtes eſt preſque ſem-

Digitized by Google

blable à celle des menuiſiers, à la réſerve que les bois en ſont plus épais, & qu'il n'y en a qu'un de mobile. Cette *preſſe* ſert à refendre & ſcier debout les bois propres à ces ſortes d'ouvrages..... Celle des fondeurs, qu'on appelle auſſi *ſerre à coins*, & quelquefois *des ſerres*, eſt un fort chaſſis de quatre piéces de bois, quarrées, bien emboëtées les unes dans les autres, par des tenons & des chevilles. Elles ſont de diverſes largeurs, ſuivant l'épaiſſeur des chaſſis à moule qu'on y doit mettre. Il en faut deux pour chaque moule..... Celle des monnoyeurs eſt une des machines qui ſervent à frapper les monnoies. Elle eſt différente du balancier, en ce qu'elle n'a qu'une balle de fer, pour la mettre en mouvement, & preſſer les quarrés; qu'elle n'eſt point chargée de plomb à ſon extrémité, & qu'on ne ſe ſert point de cordage pour la tirer..... La *preſſe* d'imprimerie eſt une machine très-compoſée, qui ſert à fouler ſur les formes que l'ouvrier a imbibées d'encre, le papier qui eſt attaché au tympan; enſorte que les caracteres dont les formes ſont compoſées, puiſſent s'y imprimer..... La *preſſe* à rogner des doreurs-relieurs de livres, de ceux qui font le commerce du papier, cartonniers & autres, conſiſte en deux groſſes piéces de bois, en forme de jumelles, qui ſont jointes par deux fortes vis auſſi de bois, leſquelles étant tournées avec une barre de fer, peuvent approcher ou reculer les jumelles, autant qu'il eſt néceſſaire pour mettre entre deux les livres ou les papiers qu'on veut rogner avec le couteau, qui eſt une piéce d'acier de ſix à ſept pouces de long, plat & fort mince, tranchant & finiſſant en pointe de lame d'épée par un bout, & de forme quarrée par l'autre bout, qui ſert à l'attacher au fût..... Les *preſſes* pour exprimer les liqueurs ſont de pluſieurs ſortes. Les unes ont preſque les mêmes parties des *preſſes* communes, à la réſerve que la planche de deſſous eſt percée de quantité de trous, pour faciliter l'écoulement des ſucs qu'on exprime, & qu'il y ait au-deſſous une eſpéce de cuvette pour les recevoir. D'autres n'ont qu'une vis ou qu'un arbre au milieu, auquel eſt attachée la planche mobile, qui deſcend dans une eſpéce de boëte ou vaiſſeau de bois, quarré, percé de tous côtés, par où s'écoulent les ſucs & les liqueurs, à meſure qu'on tourne l'arbre, par le moyen d'un petit levier, ou de fer, ou de bois, ſuivant la matiere de la *preſſe*..... La *preſſe*, dans les manufactures de lainage, eſt une grande machine, compoſée de pluſieurs piéces, dont les principales ſont les jumelles, l'écrou & la vis, accompagnée de la barre, par le moyen de laquelle on fait deſcendre & tourner perpendiculairement, à force de bras, un large & épais plateau, ſous lequel ſont placées les piéces d'étoffes qu'on veut preſſer; ce qui les rend plus unies, & leur donne cet œil luiſant qu'on apperçoit ſur la plûpart des étoffes de laine. Il y a auſſi de ces mêmes *preſſes* infiniment plus petites, & dans leſquelles on ne peut mettre qu'une ou deux piéces, au lieu que dans les autres, on y en met juſqu'à douze ou quinze..... On appelle *preſſier* un ouvrier qui eſt à la preſſe de l'imprimerie; & *preſſeur*, l'ouvrier dont l'emploi eſt de preſſer, ſous une *preſſe*, les étoffes, les toiles, les bas, &c.

PRESSOIR, *chez les éventailliſtes*, eſt une pelotte de linge fin, remplie de coton, avec laquelle ils appliquent l'or & l'argent ſur leurs papiers.

Digitized by Google

PRESSOIR eſt auſſi une machine propre à exprimer les liqueurs. Les vinaigriers ſe ſervent d'un *preſſoir*, pour preſſurer leurs lies, & en tirer un reſte de vin, qu'ils mettent ſur des rapés, dont ils font leur vinaigre. On a, à la campagne, des *preſſoirs* pour preſſer la vendange, ou autres fruits, dont on veut tirer ou exprimer le jus & la liqueur, enſorte que le marc demeure tout ſeul. Il y a de grands & de petits *preſſoirs*, faits de différentes manieres, & des *preſſoirs* à verjus, à cidre & à huile. Ils conſiſtent en un aſſemblage de pluſieurs piéces de bois, qui compoſent trois corps de charpente, étroitement liés enſemble, à la réſerve des arbres, qui ſervent comme de baſcule, & de la vis qui les fait mouvoir..... Les chaircuitiers donnent le nom de *preſſoir* à une eſpéce de grand ſaloir, dans lequel ils font la ſalaiſon de leur lard.

PRESSURAGE, c'eſt le moût qu'on tire du marc, à la derniere façon qu'on lui donne, & qu'on laiſſe égoutter après : c'eſt le vin le moins eſtimé. Ceux qui ſe piquent de bien ſçavoir faire le vin ſe donnent de garde de mêler le *preſſurage* avec la *mere-goutte*. Ils l'entonnent dans des tonneaux à part, & deſtinent ce vin pour le commun de leur maiſon, parce que le *preſſurage*, pour l'ordinaire, contracte un petit goût de grappe qui en diminue la qualité.

PRESSURE ; certain acide qu'on trouve dans l'eſtomac des veaux, quand ils n'ont mangé que du lait, ſi on les tue avant que la digeſtion en ſoit faite. C'eſt de la *preſſure* dont on ſe ſert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRESSURER, *en terme de vendange*, ſignifie mettre le raiſin ſur le preſſoir, pour en tirer la liqueur juſqu'à la derniere goutte ; & le *preſſureur* eſt celui qui conduit le *preſſoir*, lorſque la vendange eſt deſſus.

PRET, acte par lequel on cede à quelqu'un une ſomme d'argent, ou autre choſe, ſous la condition de la rendre dans un tems limité, ou à la requiſition du cédant. Il y a pluſieurs manieres de prêter. La plus commune eſt celle qui ſe pratique dans le commerce, & qui conſiſte à donner à quelqu'un une ſomme pour l'eſpace de trois, ſix ou douze mois, moyennant l'intérêt de cinq pour cent, quelquefois de ſix, mais c'eſt aller contre les loix. La plus rare eſt celle qu'on appelle *prêt gratuit*, c'eſt-à-dire, ſans exiger aucun intérêt. Il y a encore le *prêt par conſtitution de rente*.

PRET *uſuraire*, eſt celui dont on a tiré un intérêt défendu par les loix..... *Prêt ſur gages*, eſt celui qui ſe fait en donnant ou recevant des meubles, marchandiſes, hardes, pierreries, vaiſſelle d'argent, &c. pour la ſûreté de l'argent prêté. En général, tout *prêt ſur gages* eſt défendu par les loix & les ordonnances.

PRETER. *Une étoffe qui prête*, c'eſt celle qui s'allonge & qui s'élargit aiſément. C'eſt quelquefois une bonne, quelquefois une mauvaiſe qualité. Un drap qui *prête* eſt celui qui eſt trop lâche, & qui n'eſt pas aſſez frappé ſur le métier ; au contraire, un gant qui *prête* eſt celui qui eſt maniable, mollet & bien paſſé.

PRETEUR : c'eſt celui qui prête..... *Préteur* ſe dit auſſi d'un marchand qui donne ſa marchandiſe à crédit.

PREVOST DES MARCHANDS, magiſtrat municipal, occupant, dans les villes de Paris & de Lyon, la même place que les maires occupent

Digitized by Google

dans les autres villes du royaume. Selon preſque tous les hiſtoriens, la charge des *prévôt des marchands* & échevins de la ville de Paris, a été créée par Philippe-Auguſte. *Du Haillan* en fixe l'époque vers l'an 1190. Depuis, nombre de rois de France ont non ſeulement confirmé les priviléges qui y avoient été attachés par leurs prédéceſſeurs, mais en ont encore ajoûtés pluſieurs autres. Charles V, par ſes lettres du 9 Août 1371; Charles VI, par les ſiennes du 5 Août 1390; Louis XI, par celles de Septembre 1449, ont donné, même aux bourgeois de Paris, le droit de tenir fiefs, ſans payer finance, de porter des armoiries timbrées, & de ſe ſervir des marques de chevalerie, comme s'ils étoient nobles de race. Henri III ſur-tout a le plus illuſtré les places des *prévôt des marchands* & échevins; car, par ſes lettres patentes du mois de Janvier 1577, il les a annoblis eux & leurs enfans, à l'avenir, ſans être tenus de faire d'autres preuves de nobleſſe, que de montrer qu'eux & leurs peres ont été dans l'une de ces charges, & qu'ils n'ont point dérogé. Il a accordé, de plus, au *prévôt des marchands*, en particulier, le titre de chevalier, avec les droits attachés à cette qualité, & lui a adjugé le privilége d'avoir ſes cauſes commiſes aux Requêtes du Palais, comme commenſal de la maiſon du roi. Louis XIV, par ſon édit irrévocable du mois de Novembre 1706, a de nouveau confirmé tous les priviléges accordés par ſes prédéceſſeurs aux *prévôt des marchands*, *échevins*, *procureur du roi*, *greffier* & *receveur* de la ville de Paris, & a ajoûté que ceux d'entr'eux qui ſont négocians, pourront, ainſi que leurs enfans, continuer leur commerce en gros, ſans déroger à leur nobleſſe. Le *prévôt des marchands* de la ville de Paris, eſt élu, de trois ans en trois ans, dans l'octave de l'Aſſomption de la Vierge; & quand il a l'honneur de parler au roi, au nom de la ville, il harangue à genou. Il préſide au bureau de la ville, & conjointement avec les *échevins*, juge toutes les cauſes de commerce pour les marchandiſes qui arrivent par eau ſur les ports. Il connoît auſſi des cauſes des officiers de la ville, pour raiſon de leurs offices & fonctions; des délits commis par les marchands & commis au fait deſdites marchandiſes; des rentes conſtituées ſur l'hôtel de ville; des immatricules & des différends qui naiſſent pour raiſon deſdites rentes, tant entre les payeurs & rentiers, qu'entre les payeurs & autres officiers des rentes & leurs commis. Il met le taux aux marchandiſes & denrées qui abordent ſur les ports. Il a juriſdiction ſur la riviere de Seine, tant en montant qu'en deſcendant, pour tenir la navigation libre. Il eſt ordonnateur pour la conſtruction, réparation & entretien des ponts, remparts, quais, fontaines & autres ouvrages qui regardent la décoration de la ville, & il régle les cérémonies publiques. Le *prévôt des marchands* tient ſon audience à l'hôtel-de-ville, tous les lundis, mardis, jeudis & vendredis, depuis onze heures du matin, juſqu'à une heure après midi, & ſes ſentences reſſortiſſent en droiture au parlement..... La ville de Lyon n'a commencé à avoir un *prévôt des marchands* & quatre échevins, que ſous Henri IV, par ſon édit du mois de Décembre 1595. La nomination à cette place de *prévôt des marchands* de Lyon, ſe fait par le roi, tous les deux ans, & elle eſt confirmée par les citoyens le 21 Décembre, jour de S. Thomas.

PRE'VOST. Les chirurgiens

homment ainſi celui qui eſt à la tête de la communauté, & qui eſt chargé de l'execution des réglemens..... *Prévôts* ſont des officiers ſubalternes dans les monnoies de France. Il y a des *prévôts d'ouvriers* & des *prévôts des monnoyeurs*..... *Prévôt de ſale*, c'eſt celui qui apprend, chez les maîtres en fait d'armes, l'exercice de l'eſcrime, pour en donner lui-même leçon.

PREVOTE' DE NANTES; ferme des droits du roi, en Bretagne, qui ſe levent ſur certaines marchandiſes, à l'entrée ou à la ſortie de la ville de Nantes, ou dans certains bureaux établis dans l'étendue de la prévôté de cette ville. Cette ferme eſt très-ancienne: elle doit ſon établiſſement aux ducs de Bretagne. Elle eſt depuis paſſée à nos rois, après la réunion de cette province à la couronne.

PREVOTE' DE LA ROCHELLE, droit de quatre deniers pour livre, qui ſe préleve ſur certaines marchandiſes qui ſortent de cette ville pour les pays étrangers & la Bretagne. Ce droit a été établi le 20 Octobre 1635, en faveur de la ville de la Rochelle. Il a été réuni aux cinq groſſes fermes. Les vins, les bleds, toutes ſortes de légumes & grains, les drogueries & épiceries ne ſont point ſujets à ce droit.

PREUVE, *en terme d'arithmétique*, eſt l'opération par laquelle on vérifie une régle. La diviſion & la multiplication ſe *prouvent* l'une par l'autre. La ſouſtraction & l'addition ſe ſervent également de *preuve* l'une à l'autre.

PREXILLAS-CUDROS: c'eſt ainſi qu'on appelle, en Flandres, une ſorte de toile de lin, qui ſe fabrique aux environs de Bruges, Courtray, Gand & Ypres. On la nomme, dans le pays, *Brabante*.

PRIEUR, nom donné au préſident du conſulat des marchands, dans quelques villes du royaume, notamment à Toulouſe, Montpellier, Rouen, &c.

PRIME: c'eſt la laine la plus fine d'Eſpagne. On l'appelle auſſi *refin*, & on ajoûte auſſi le nom de la ville, après ce mot; ainſi l'on dit *prime* ou *refin de Ségovie*..... *Prime* ſe dit auſſi, dans la diviſion du marc d'argent, de la vingt-quatrieme partie d'un grain..... *Prime*, en fait d'arithmétique, ſignifie une dixieme partie de l'unité..... *Prime*, dans le commerce de la morue ſéche, ſe dit des premiers poiſſons qui arrivent en Europe, & qui, par conſéquent, ſont de meilleur débit, à cauſe de la nouveauté. Les endroits où la pêche commence la premiere, ſont le Fourillon, le Cap-Nord & Nagariche; ce dernier, particuliérement, fournit la morue la meilleure & la plus précoce..... *Prime d'aſſurance* eſt une ſomme que l'aſſureur reçoit, en ſignant le contrat d'aſſurance de celui qui fait aſſurer. En quelques endroits, on la nomme *primage*, *primeur*, *prémie*, *coût* ou *agio d'aſſurance*.

PRIME, *en terme de chaſſe*. On dit: Un loup ne s'arrête point où il a mangé.

PRIME-VERE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, larges, dures au toucher, ſe répandant à terre. Il s'éleve d'entr'elles une ou pluſieurs tiges, à la hauteur environ d'une palme & demie, rondes, nues, portant en leur ſommet des fleurs de différentes couleurs; car il y en a de blanches, de jaunes & de gris-de-lin. Elles ſont odorantes, formées en tuyaux évaſés, dans leur partie ſupérieure. Quand elles ſont paſſées, il paroît des fruits, ou coques ovales, qui renferment des ſemences rondes,

Digitized by Google

noires & menues. Sa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, garnie de longues fibres blanches. Les fleurs de cette plante ſont très-apéritives & très-propres pour rétablir le cours des eſprits. Ses feuilles & ſa racine ſont auſſi très-apéritives & vulnéraires. On lui a donné le nom de *prime-vere*, parce que c'eſt une des premieres fleurs du printems. Il y a le *prime-vere*, arbriſſeau, ainſi nommé par les jardiniers, parce que ſes fleurs reſſemblent un peu aux *prime-veres* ordinaires, par leur odeur, leur forme & leur couleur. Les tiges à fleurs viennent quelquefois de trois pieds de hauteur, & fleuriſſent en Juin. Sa graine mûrit au mois d'Août, & doit être ſemée en Mars, vers la fin du mois, dans une terre toute naturelle. Les plantes produites de graines, ne donnent des fleurs que la ſeconde année; c'eſt pourquoi il faut les ſemer dans une pépiniere, & placer les jeunes plantes, au mois d'Août, dans des endroits convenables, après qu'elles ſont levées. Cette plante, dit *Bradeley*, eſt propre auſſi pour garnir le milieu des plates-bandes, dans les grands jardins; & elle croît dans toutes ſortes de terreins. Voyez *Polyanthe*.

PRIMITIF, *en terme d'arithmétique*, c'eſt un nombre qui ne peut être meſuré que par l'unité, tels que les nombres de 7 & de 11, &c.

PRIMO, terme italien franciſé, dont on ſe ſert, dans le commerce, pour déſigner *premierement*.

PRIMO: *chez les fleuriſtes*, c'eſt le même œillet que la *conquête*, les mêmes couleurs, le même blanc, & ſemblable en qualité. Il ne diffère que dans le feuillage; mais c'eſt en ſi peu de choſe, qu'il n'y a preſque point de différence.

PRINCESSE. Les mêmes fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe incarnadin, feuille-morte, couleur de citron, & blanc, non dentée; & ils appellent *princeſſe aimable* un œillet violet & blanc, bien tranché, dont la fleur eſt large & la plante vigoureuſe. Il ne creve point en lui laiſſant cinq boutons.

PRINCIPAL, ſomme dûe ou prêtée, dégagée de tous intérêts ou agio..... *Principal* s'entend auſſi des premiers fonds que des aſſociés ſe ſont engagés de fournir, pour commencer leur commerce.... *Principal* ſe dit encore des affaires litigieuſes, pour diſtinguer le montant des frais, d'avec le montant du fonds du procès.

PRIN-FILE'. Ce terme, *dans les manufactures de tabac*, ſignifie le filage le plus fin qui ſe puiſſe faire avec des feuilles de tabac ſans cordes.

PRINTANNIER. On dit une *fleur printanniere*; c'eſt celle qui fleurit au printems.

PRINTEMS. Cette ſaiſon eſt la plus agréable, mais la plus ingrate en volaille, gibier & fruit. Le bœuf eſt de toute ſaiſon. On a, pour la cuiſine, pendant ces trois mois, le mouton bon, le veau de lait, les poulets gras, les cannetons de Rouen, les dindonneaux, les gros pigeons de Reims ou Romains; les pigeons de voliere, les oiſons: en gibier, les levreaux & les lapreaux; en venaiſon, le chevreuil & chevrillart, & le marcaſſin; en poiſſon d'eau-douce, l'aloſe de Loire & de Seine, la truite de Normandie, le ſaumon de Loire & de Seine, la lotte ou barbotte, l'écreviſſe, la brême, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; en poiſſon de mer, l'eſturgeon, le maquereau, &c. en légumes, l'aſperge verte, l'artichaut, le mouſſeron, morille, petits-pas, cardes poirées, chervis, ſalſifix, ſcorſonneres: en herbes, épinars nouveaux, laitues,

Digitized by Google

tuès, petites raves, oseille, bonne-dame, cerfeuil, &c. en fruits, abricots verds, amandes vertes, fraises, cerises précoces & les groseilles.

PRISE: vaisseaux, bâtimens, ou marchandises, enlevés en mer sur les ennemis de l'état, ou sur les pirates, par les vaisseaux du roi, ou par des armateurs, ayant commission de l'amiral. *Voyez* l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, titre 9 du liv. 3, art. 4, 5, 6, 7, 8 & 12, au sujet des prises, & nombre d'arrêts & de déclarations au sujet des droits dûs par les marchandises prises sur les ennemis, comme l'arrêt du 7 Août 1744; celui du 6 Avril 1745; la déclaration du 15 Mai 1756, & le réglement du 15 Mars 1757.

PRISE, *chez les marchands épiciers, droguistes, apothicaires*, se dit de quelque drogue propre à la médecine. On dit, une *prise de quinquina*, une *prise de poudre de vipere*.

PRISE'E: c'est la valeur d'une chose estimée, ou à l'amiable, ou par autorité de justice, soit par les officiers qui ont droit de le faire, en conséquence de leurs charges, comme sont les huissiers-priseurs & les experts-jurés, soit par des personnes intelligentes, convenues entre les parties intéressées..... *Priser* c'est mettre le prix à une chose. Les huissiers-priseurs mettent le prix aux meubles, ustensiles de ménage, marchandises qui se vendent par autorité de justice dans les encans publics. Les maîtres jurés-experts charpentiers & maçons prisent les ouvrages de charpente, maçonnerie, couverture, &c. dont les prix sont en contestation entre les bourgeois, les entrepreneurs, ou les ouvriers.

PRIVILEGE: permission qu'on obtient du prince & du magistrat, de vendre ou fabriquer certaines marchandises, ou de faire quelque commerce particulier, soit à l'exclusion des autres, soit concurremment avec eux. Le premier se nomme *privilége exclusif*, le second simplement *privilége*.... *Privilége*, permission qu'un auteur, ou un libraire obtient d'imprimer & de vendre un livre, & par lequel il est défendu à tous autres de l'imprimer & vendre pendant un certain nombre d'années. *Voyez* le Nouveau Réglement de la librairie, du 28 Février 1723.... *Privilége*, permission que le roi accorde à des particuliers d'être reçus maîtres dans des corps & communautés, sans apprentissage, ni sans chef-d'œuvre..... *Privilége de chasse*, est une concession singuliere que le roi a octroyée à toujours par lettres-patentes qui doivent être vérifiées en la chambre des comptes.

PRIVILEGIE'S; nom qu'on donne, dans les communautés des arts & métiers, à ceux qui y sont introduits par privilége du roi..... Les *privilégies suivant la cour*, sont des marchands ou artisans qui on droit d'exercer leur commerce ou leur métier dans tous les endroits où se trouve la cour. Ils sont sous la protection & juridiction du grand prévôt de l'hôtel..... *Privilégiés*; nom qu'on donne à certains endroits de Paris, dans lesquels les ouvriers & artisans peuvent travailler pour leur compte, sans avoir été reçu maîtres dans les communautés des arts qu'ils exercent, & chez lesquels les maîtres ne peuvent aller faire visite, à l'exception de certaines occasions; mais pourlors ils sont tenus d'obtenir une sentence de lieutenant civil ou de celui de police, ou au moins de se faire accompagner par un commissaire au châtelet.... Les lieux *privilégiés* de la ville de Paris sont le fauxbourg

Digitized by Google

S. Antoine, le cloître & parvis Notre-Dame, la cour S. Benoît, l'enclos de S. Denis de la Chartre, celui de S. Germain des Prés, celui de S. Jean de Latran, la rue de l'Oursine, l'enclos de S. Martin des Champs, la cour de la Trinité, celle du Temple, les galeries du Louvre, l'hôtel des Gobelins, les maisons des peintres & sculpteurs de l'académie, les palais & hôtels des princes du sang, & enfin les colléges de l'université.

PRIX : valeur, estimation d'une chose. Le *prix intrinséque* des marchandises doit s'estimer sur ce qu'elles reviennent au marchand, & sur ce qu'il est naturel qu'il y gagne, relativement aux dépenses qu'il est obligé de faire..... Le mot *prix* entre dans les différentes phrases usitées dans le commerce.... *Vendre au prix courant*, c'est vendre une marchandise sans y gagner.... *Faire prix d'une chose*, c'est en fixer & en établir la valeur..... *Une marchandise hors de prix*, est celle qui est portée bien au-delà de sa juste valeur.... *Prix fait*, est un accord fait avec un marchand, ou un ouvrier, de la valeur de l'objet qu'il s'engage à livrer..... *Prix fait*, se dit aussi de la valeur de certaines marchandises, ou des changes qu'on imprime chaque semaine pour les envoyer aux correspondans.... *Prix certain*, & *prix incertain*, est un nombre fixe, ou nombre indeterminé qu'une place donne de sa monnoie dans les opérations de la banque.... Le *prix certain* est donc un nombre fixe, soit d'écus, soit de piastres, soit de ducats, soit sols ou deniers, qu'une place donne à une autre pour recevoir, dans la derniere, un nombre indeterminé de sa monnoie, ce que l'on arrête lors de la négociation de la lettre de change..... Le *prix incertain*, est precisément le contraire. Voyez le *Manuel des négocians*.

PROCEDURE; la signification de ce terme embrasse tous les actes qui ont pour objet l'instruction & l'expédition d'un procès. On appelle *procédure civile*, celle qui n'a pour objet qu'une action civile; & *procédure criminelle*, celle qui a pour objet la punition des crimes & des délits.

PROCE'S : ce mot pris dans la signification générale, veut dire *différend* ou *contestation* entre des parties sur un fait litigieux; mais parmi les praticiens du palais, il signifie seulement une contestation qui a été jugée en premiere instance, après un instruction par écrit sur appointement..... *Procès verbal*; ce nom se donne à une prodigieuse quantité d'actes : on le donne, par exemple, aux saisies-exécutions, aux saisies-réelles, aux rapports que font des experts, aux actes de captures, aux appositions & levées de scellés, & à ceux qui constatent des rebellions, &c.

PROCURATION; c'est un acte par lequel celui qui ne peut vaquer lui-même à ses affaires, donne pouvoir à un autre de le faire comme s'il étoit lui-même présent. Cet acte, pour être valide, doit être passé pardevant notaire; & lorsqu'on l'envoie en pays étranger, il doit être légalisé par le juge du lieu, ou par la personne la plus notable. Il y a deux sortes de *procurations*; l'une générale, c'est-à-dire, qui donne un pouvoir illimité pour gérer dans quelques affaires que ce soit; & l'autre spéciale, c'est-à-dire, qui ne donne pouvoir d'agir, que dans une seule affaire, & cependant pour un tems marqué. On appelle *procureur*, *procuratrice*, celui ou celle qui est chargé d'une *procuration*. Ainsi un *procureur*, soit du parlement, soit

Digitized by Google

du châtelet, des conſuls, &c. eſt un officier créé pour repréſenter en juſtice ceux qui le chargent de leurs affaires, pour faire la procédure convenable, & par-là mettre les juges en état de décider.

PRODUIT, *en arithmétique*, eſt le réſultat de pluſieurs nombres multipliés l'un par l'autre, ou ajoûtés enſemble, 30 multipliés par 10, produiſent 300, &c. *Produit*, ſe dit, en terme de finance & de fermes du roi, de ce à quoi monte une ferme.... *Produit*, en terme de commerce, ſignifie le profit qui revient à une ſociété, le capital ou le fond qu'on y a mis, & les dépenſes déduites.

PROFESSION-MERCANTILLE, état du marchand, du négociant & du banquier; cette *profeſſion*, après l'agriculture, eſt la plus utile à l'état; & heureux l'état, dont les bras des ſujets ſont partagés entre l'agriculture & le commerce. *Voyez* la Nobleſſe commerçante de l'abbé *Coyer*; l'Ami des hommes, par le marquis *de Mirabeau*; les Inſtitutions politiques du baron *de Bielfeld*.

PROFIT, bénéfice qu'on fait en vendant les marchandiſes. Les *profits* peuvent être légitimes, & peuvent être illicites..... *Vendre à profit*, c'eſt exhiber à l'acheteur les preuves juſtificatives qui prouvent ce à quoi revient la marchandiſe, & convenir avec lui du *profit* qu'il veut accorder.... *Profit & pertes*, compte ainſi intitulé, & qu'on ouvre ſur les grands livres, en parties doubles.

PROHIBER; c'eſt défendre un commerce, ſoit dans l'achat, ſoit dans la vente. Les circonſtances réglent ordinairement ces *prohibitions*, & l'on voit ſouvent des révolutions à ce ſujet. La guerre eſt ſur tout un des cas qui exige la *prohibition* des marchandiſes qui viennent du pays ennemi.

PROJET, plan que l'on fait pour quelque entrepriſe, ou que l'on dreſſe par quelque acte.

PROMESSE, obligation ou écrit ſous ſeing-privé, par lequel un négociant ſe reconnoît débiteur à un autre d'une certaine ſomme, ſoit pour valeur reçue comptant, ſoit pour valeur reçue en marchandiſes. Ces dernieres portent ordinairement le nom de *billets*.

PROPOLIS, cire vierge de couleur rouge, dont les mouches à miel ſe ſervent pour maſtiquer les trous & les fentes de leurs ruches. Le *propolis* paſſe pour être un ſouverain remede dans la maladie des nerfs.

PROPORTION; *régle de proportion*; c'eſt la même choſe que la régle de trois.

PROPRE; nom qu'on donne dans les ſucreries des iſles Françoiſes de l'Amérique, à la ſeconde des ſix chaudieres, dans leſquelles on fait cuire le ſuc des cannes à ſucre.

PROPRES. Les juriſconſultes nomment *propres* les héritages qui ſont venus à ceux qui les poſſedent par ſucceſſion directe ou collatérale, & qu'on n'a point acquis par ſon induſtrie. En pays coutumier, on diſtingue les biens en *meubles*, en *acquêts* & en *propres*, & chaque eſpéce de biens a ſes différens héritiers; mais lorſqu'on eſt dans le doute ſi un *immeuble eſt acquêt* ou *propre*; comme il faut qu'il ait été *acquêt* avant que de devenir *propre*, on le répute *acquêt*; la qualité originaire étant celle d'*acquêt*, elle doit durer juſqu'à ce qu'elle ait été changée. En Normandie les héritages ſont réputés *propres*, quand on ne prouve pas qu'ils ſont *acquêts*. Toutes ces différentes qualités ne ſont admiſes qu'en pays coutumier. Les *propres* ſont inconnus au pays de droit écrit. Les *acquêts* peuvent devenir *propres* de différentes manie-

Digitized by Google

res, 1° par succession, 2° par donation, 3° par subrogation, 4° par accession ou consolidation. Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart.

PROPRES CONVENTIONNELS : ce sont des effets qui, de leur nature, devroient entrer dans la communauté d'entre mari & femme, mais qui n'y entrent cependant point à cause d'une stipulation contraire apposée dans le contrat de mariage.

PROPRIETAIRE *d'un navire* ; c'est celui qui a fait construire un vaisseau à ses dépens, ou qui l'a acheté tout construit. L'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, au titre 8 du livre 2, donne plusieurs réglemens concernant les *propriétaires* de vaisseaux.

PROPRIETE'S DU CERF. Le *cerf* dont on a parlé, *tome* 1, *page* 361, n'est pas né seulement pour le plaisir de l'homme ; il lui est encore nécessaire pour remedier à ses infirmités. On trouve au milieu de son col un os un peu plat, & presqu'en forme de croix, long comme la moitié du petit doigt. De ces os nouvellement tirés, on en ôte toute la chair, afin qu'il sèche plûtôt, & qu'il s'en porte mieux. Etant bien sec, on le réduit en poudre, qu'on fait infuser dans de la malvoisie, ou du bon vin blanc. Un demi-verre est la dose ordinaire. Cette poudre étant infusée, on en donne aux femmes qui sont en travail d'enfant, & elle a la force de les faire délivrer promptement. On se sert aussi de cette poudre pour les fièvres malignes & pourpreuses ; & pour cela, il faut la prendre dans une eau cordiale..... Le premier bois que portent les *cerfs*, & qu'on appelle les *dagues*, sont très-spécifiques pour fortifier le cœur. On en rape pour mettre dans des bouillons qu'on donne à ceux qui sont travaillés de la fièvre, & où l'on croit qu'il y ait de la malignité. Si on ne peut raper la *dague*, il faut la mettre entiere dans un coquemar, & en faire de la tisane qui opere le même effet.... Le *bois que le cerf* a nouvellement poussé, & lorsqu'il est encore mou & couvert d'une peau velue, est propre à être distillé par l'alambic, après qu'on la coupé par rouelles ; & de cette eau qui en sort, on en fait prendre trois doigts dans un verre à ceux qui sont attaqués de la pleurésie ou de quelque fièvre maligne. On l'emploie aussi pour la rougeole & la petite vérole..... Les *larmes de cerf* sont très-souveraines pour les femmes qui ont le mal de mere ; & pour cela, on les délaie dans du vin blanc & de l'eau de chardon bénit. Elles sont bonnes pour le mal caduc ; ces *larmes* sont de certaines gouttes de liqueur, qui decoulent des yeux du *cerf* par deux fentes qui sont au-dessous des larmiers, & qui, s'y arrêtant, s'épaississent en maniere d'onguent, de couleur jaunâtre. Il faut avoir soin de ramasser ces larmes, lorsqu'on a pris le cerf à la chasse... La *moëlle* tirée des os du cerf est singuliere pour fortifier & consolider les parties affoiblies par ruptures ou fluxions froides ; mais il faut, pour cela, que cette *moëlle* ne soit point tirée dans le tems que le cerf est en rut ; car alors elle est toute rouge, au lieu qu'elle doit être blanche pour avoir toute sa vertu. Pour s'en servir, on casse les os du *cerf*, on en tire la moëlle qu'on met tremper, pendant douze heures, dans l'eau fraîche, afin de la rendre plus belle & plus blanche ; & lorsqu'elle est fondue, on la met en petits pains pour pouvoir plus commodément en faire usage. Quand on veut s'en servir, il faut la mettre avec autant de beurre frais, & les faire fondre

Digitized by Google

enſemble, puis s'en frotter les parties affligées, enſuite mettre deſſus un linge chaud..... Le *ſuif* qu'on tire du cerf a les mêmes *propriétés*, & s'emploie de la même façon, excepté qu'on n'y met point de beurre.... Le *nerf de cerf* eſt propre pour le flux de ſang, après qu'on l'a levé & mis tremper dans de bon vinaigre pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi, on le fait ſécher au four juſqu'à ce qu'il puiſſe ſe réduire en poudre, qu'on prend à la peſanteur d'un écu dans un bon demi-verre d'eau-roſe ou de plantain; & le flux de ſang ſe guérit.

PRORATA, terme, dont ſe ſervent aſſez ordinairement les marchands & négociants pour ſignifier *proportion*.

PROROGATION, terme en uſage dans le commerce, pour déſigner un délai qu'on accorde; il ſembleroit néanmoins que celui de *prolongation* ſeroit plus françois.

PROSPECTUS; mot latin franciſé, en uſage dans la librairie; c'eſt le projet d'un ouvrage qu'on ſe propoſe d'imprimer, & qu'on offre par ſouſcription. Il contient le titre du livre, la matiere dont il traite, le format, & la quantité de volumes qu'il doit avoir, le caractere, le papier qu'on emploira, & enfin les conditions que les éditeurs font aux ſouſcripteurs. On y ajoûte même une feuille imprimée de l'ouvrage entiérement conforme au reſtant de l'édition, & ce, ſuivant l'art. XIX, du réglement de 1723.

PROTET, acte de ſommation que le porteur d'une lettre de change eſt indiſpenſablement obligé de faire, ſuivant l'uſage de la place où elle doit être payée à celui ſur qui la lettre eſt tirée, s'il refuſe, 1° de l'accepter lorſquelle lui eſt préſentée, 2° ou de la payer à ſon échéance. Suivant l'article X du titre V de l'ordonnance de 1673, le *protêt* ne peut être ſuppléé par aucun acte; enſorte qu'un particulier qui demanderoit le rembourſement d'une lettre de change qui n'auroit pas eu ſon effet, ſans en repréſenter le *protêt* fait dans les formes; ce particulier, dis-je, ne ſeroit point reçu en juſtice. Il y a quatre ſortes de *protêts*, 1° le *protêt*, faute d'acceptation; 2° le *protêt*, faute de payement; 3° le *protêt* par intervention; 4° le *protêt* de perquiſition. On a parlé des deux premiers. Le *protêt* d'intervention ſe fait, lorſque celui ſur qui eſt la lettre, refuſant de l'acquitter, un tiers intervient, & offre de la payer pour l'honneur du tireur, ou celui de quelque endoſſeur. Il arrive ſouvent que le banquier même, ſur qui la lettre eſt tirée, ne jugeant pas à propos d'acquitter une lettre tirée ſur lui pour le compte du tireur, ne l'accepte & ne la paye que pour l'honneur des endoſſeurs. Dans ce cas, il prie le porteur de faire faire le *protêt*, où après avoir dit les raiſons de ſon refus, il intervient & offre d'accepter & de payer pour l'honneur & pour le compte de celui des endoſſeurs qu'il juge à propos.... Le *protêt* de perquiſition eſt d'uſage, lorſqu'on eſt porteur d'une lettre de change tirée ſur une perſonne qui n'eſt pas connue dans la place indiquée. En ce cas le notaire ou l'huiſſier ſe tranſporte dans la rue marquée dans la lettre, & fait les perquiſitions néceſſaires pour découvrir la perſonne ſur laquelle elle eſt tirée: on prie même quelquefois pluſieurs négocians de certifier que la perſonne en queſtion n'eſt pas connue ſur la place, au moyen de quoi le notaire ou l'huiſſier font un *protêt*, qu'on nomme *protêt de perquiſition*. Le *protêt* de quelque eſpéce qu'il ſoit, a tant de force que par ſon ſeul moyen les intérêts du

Digitized by Google

capital & du premier change sont dûs, sans qu'il soit nécessaire de les demander en justice; mais à l'égard du second change & rechange des frais du *protêt* & de voyage, s'il en a été fait, ils ne sont dûs que du jour de la demande, & sur la sentence qui les adjuge.

PROTO-NOTAIRE, mot qui signifie premier notaire. Il y a, à Rome, douze *proto-notaires* qui expédient, dans les grandes affaires, les actes que les simples notaires apostoliques expédient pour les petites. On les met au rang des prélats. En France, la qualité de *proto-notaire* ne donne aucune fonction distinguée de celles des autres notaires.

PROVEDITEUR *de la douane*; nom qu'on donne, à Livourne, à celui qui a l'intendance générale des droits d'entrée & de sortie de cette ville d'Italie. Il a sous lui un *sous-proveditеur*.

PROVIN, branche de vigne qu'on couche & qu'on couvre de terre, afin qu'elle prenne racine & faſſe de nouvelles souches. Il faut renouveller la vigne de tems en tems, & y faire de nouveaux *provins*. Pour réussir à provigner la vigne, deux choſes sont essentielles, premierement la bonne espéce de raisin & le beau bois, sans quoi il vaut autant laiſſer les places vuides, que de se servir pour les remplir d'un sep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit seulement de l'un ou de l'autre.... Après le choix d'un sep, tel qu'il est à souhaiter, on l'épluche de toutes les branches chiffones qui ont pu y croître, & des vieilles qui y viennent ordinairement, puis on fait une foſſe en quarré, à commencer tout près le sep qu'on veut *provigner*, plus ou moins longue, selon que le promettent les branches de la vigne, ou selon que l'on veut que cette foſſe s'étende. Cette foſſe étant creuſée d'un pied & demi environ dans terre, on ébranle tout doucement le sep, en le mettant du côté de la foſſe où il faut qu'il soit couché avec ses branches; cela se fait après pluſieurs secouſſes, sans endommager les racines, & l'on parvient au point de l'étendre dans cette foſſe; ce qui ne se fait cependant pas sans quelque torture de la part du sep qu'on courbe malgré lui, à cauſe qu'il tient toujours à ses racines. Quand cette branche est couchée où l'on veut qu'elle soit; si c'est une vigne moyenne, on range, dans cette foſſe, tellement les branches de ce sep, qu'elles regardent toujours à droite ligne les seps qui sont au-deſſous & au-deſſus d'elles, puis étant placées ainſi, soit en les y ayant courbées, pour les forcer de venir à l'endroit qu'on leur deſtine, soit en les ayant miſes comme d'elles-même, on remplit le trou où elles sont de la ſuperficie de la terre, en telle sorte que ces branches, pour y prendre facilement racine, ne s'éventent point. Cela fait, on taille l'extrémité des branches aux deux yeux au-deſſus de la terre, puis on les laiſſe là juſqu'à ce qu'ils pouſſent. Cet ouvrage n'est pas celui d'un apprentif vigneron, puiſque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entiérement leur sep, quelque précaution dont ils aient uſé en faiſant cette opération.

Dans les terres fortes, les terres légeres ou pierreuſes, les *provins* s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre juſqu'au mois d'Avril. Dans les terres humides, ils réuſſiſſent mieux, lorſque le tems est beau. Il fait toujours bon faire un tel ouvrage.

PROVISION, *en juriſprudence*, est la faculté qu'accordent les juges à une partie, de se faire payer d'une certaine ſomme ſur certains effets,

ou par sa partie adverse, sans qu'on soit obligé d'attendre le jugement du fond du procès pour ce payement. En matiere criminelle, le juge de l'instruction peut seul, & sans conclusion du ministere public, adjuger à une partie quelques sommes de deniers pour pourvoir aux alimens & médicamens de cette partie.

PROVISION; *en terme de commerce de banque*, c'est le fonds que le tireur d'une lettre de change doit faire au correspondant, sur qui il l'a tirée.... *Provision* est encore un droit d'un tiers ou de demi pour cent que les banquiers se payent réciproquement pour les affaires de banque qu'ils font les uns pour les autres. En fait de marchandise, la *provision* va à deux & à trois pour cent. Cette *provision* est allouée pour le risque du *Ducroire*.

PRUD'HOMME; dans plusieurs des anciens statuts des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, les jurés y sont appellés *prud'hommes*; dans d'autres, on donne ce nom aux anciens maîtres des corps qu'on a nommés depuis *bacheliers*, c'est-à dire, à ceux qui ont passé par les charges.... Les officiers créés par déclaration du roi pour la visite des cuirs, sont appellés *prud'hommes*... A Marseille, les *prud'hommes* sont les juges des pêcheurs: ils connoissent de tout ce qui concerne la pêche; ils peuvent condamner jusqu'à deux sols d'amende sans appels.

PRUNE, fruit d'été à noyau, avec une pulpe, ou chair couverte d'une peau fleurie; ce fruit est excellent à manger crud, à mettre au four & en confiture. Il y en a quantité de belles & de bonnes espéces qui commencent dès le mois de Juillet, jusqu'en Octobre. Les différens damas, les perdrigons, la mirabelle, la reine-claude, les brignoles, &c. Voilà les principales. Les *prunes* tirent leur différence de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux où elles naissent; ainsi les unes sont grosses ou médiocres, les autres rondes, ovales ou oblongues; quelques-unes sont douces, acides ou austères; enfin en suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres, ou qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agréable, qui ont été cueillies nouvellement, & avec le lever du soleil. Les *prunes* sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit. Les personnes qui sont sujettes à la bile, & qui digerent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des *prunes*; car elles débilitent & relâchent beaucoup; de plus elles produisent quantité d'humeurs grossieres & phlegmatiques; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépit, & qui abondent en pituite. Les *prunes* contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme; elles sont bonnes, en tems chaud, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On fait, avec plusieurs espéces de *prunes*, des confitures fort agreables. On met aussi les *prunes* sécher au four, principalement dans la Touraine, & vers Bourdeaux. Quand elles sont séches, on les apelle *pruneaux*. Les épiciers en font un grand commerce; & les Anglois & les Hollandois en font même une très-grande consommation. Les *prunes* les meilleures à être séchées, sont celles nommées *de damas*. On fait des compôtes de *prunes*: on les confit au liquide & à mi-sucre, & on en fait une marmelade: on en fait une pâte, & jusqu'à des tourtes.

Digitized by Google

Quant aux *pruneaux*, ceux de Tours ſont les plus eſtimés; ils ſont bons à l'eſtomac, lâchent le ventre, & tempèrent l'ardeur du ſang.

PRUNELAIE, lieu planté de prunier. Voyez ci-deſſous *Prunier*.

PRUNELLE, prune ſauvage qui vient parmi les ronces & les haies, ſur un petit arbre appellé *prunellier*; ce fruit eſt aigrelet & ſtyptique. Les pauvres gens en font de la boiſſon. Le *prunellier* eſt un petit arbre épineux, dont l'écorce eſt cendrée, tirant ſur le purpurin. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du prunier cultivé, mais beaucoup plus petites, & d'un goût aſtringent; ſes fleurs ſont blanches comme de la neige, odorantes, compoſées de cinq feuilles diſpoſées en roſe; elles naiſſent devant ſes feuilles. Ses fruits ſont de petites prunes, groſſes comme un gros grain de raiſin, preſque rondes, de couleur noire, tirant ſur le bleu. Sa racine eſt ligneuſe, noire. L'eau diſtillée des fleurs du *prunellier* eſt un remede ſingulier pour la pleuréſie, & pour les oppreſſions de la poitrine. Ses fruits ſont bons pour la dyſenterie.

PRUNELLE, ou BRUNELLE, plante qui eſt ſouveraine pour guérir les plaies. On l'appelle *herbe à charpentier*.

PRUNIER, arbre, dont il y a deux eſpéces générales, un cultivé, & l'autre ſauvage. Le *prunier cultivé* eſt d'une hauteur & groſſeur médiocre. Ses feuilles ſont un peu longues, crenelées tout autour. Ses fleurs ſont blanches, compoſées de cinq feuilles diſpoſées en roſes. Ses fruits qu'on nomme *prunes* ſont charnus, couverts d'une peau mince. Il y en a beaucoup d'eſpéces. Le *prunier* eſt de tout pays; il vient aiſément, & pullule beaucoup, ſouvent même gagne juſqu'à l'autre côté du mur, contre lequel on l'aura mis. Il y a différentes ſortes de vrais *pruniers* qui réuſſiſſent fort bien en plein champ, entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, ceriſettes, & ſur-tout le ſaint-Julien. On éleve les *pruniers* de noyaux, de boutures, de rejettons & de ſauvageons. On en greffe ſur toutes ſortes de *pruniers*, même ſauvages, comme auſſi ſur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier; mais le meilleur plan pour toutes ſortes de *pruniers*, ſont ceux qu'on leve au pied des *pruniers* de damas noir, & de ſaint-Julien. Ces arbres pouſſent quantité de rejettons. Ils ont la ſéve plus douce, & durent davantage que les autres *pruniers*. On les greffe en fente ou en écuſſon. Le ſaint-Julien eſt plus ſûr pour écuſſonner, & le fruit qui en vient eſt plus fondant; le damas noir eſt plus ſec, & ne profite pas tant: la greffe qu'on y fait excede ordinairement le ſauvageon. La ceriſette, qui eſt la plus hâtive des prunes, le ſaint-julien qui ſe fane ſur l'arbre, & y demeure juſqu'aux gelées; la ſainte-Catherine, & pluſieurs autres ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

Les *pruniers* demandent une terre plus ſéche qu'humide, plus ſavonneuſe que forte; & ceux que l'on met dans un ſable noir viennent mieux, chargent plûtôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-tems ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois. Ils réuſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions. Le *prunier* eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui altérent la ſéve. Il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en épluchet la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort,

Digitized by Google

& ôter les bouchons ou branches entortillées, & le faux bois qui eſt long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit, &, pour le ranimer, découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf ou des cendres de ſarment. Quand les *pruniers* ſont ſur leur retour, & dégarnis, ou quand il s'y forme une confuſion de menues branches, ce qu'on appelle des *bourſes*, elles préſagent la ruine de l'arbre; alors il faut le ravaler pour le rajeunir; l'étêter & couper toutes ſes branches à quatre doigts au deſſus du fourchon, où on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le recouper tout au bas, un peu au-deſſus de la greffe; il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année. A l'égard des *pruniers* ſauvageons qui ſont en place, comme ſainte-Catherine, cerifette, damas, diaptée, de Roche-courbon, on peut laiſſer quelques boutures au pied des arbres; mais il en faut laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſucent la mere & la font ſouvent mourir.

PSYLLIUM, ſemence provenant d'une plante qui porte le même nom, qui ſe trouve en abondance en Provence & en Languedoc. Ce ſont les droguiſtes qui en font le commerce; & elle eſt fort en uſage en médecine, pour l'inflammation des reins, de la bouche, &c.

PUCELLE; nom d'une eſpéce de poire, qu'on appelle autrement *chat brûlé*; c'eſt une poire d'Octobre ou de Novembre. Elle paſſeroit quelquefois pour un martin-ſec, tant elle lui reſſemble de groſſeur & de figure; mais le coloris un peu différent fait qu'on ne s'y trompe pas. Ce fruit eſt d'un côté fort rouſſâtre, de l'autre aſſez clair. La peau en eſt aſſez unie, & la chair tendre: mais c'eſt un tendre ſauvage, tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & approchant du goût du beſi-dhéri. La poire, au reſte, eſt fort pierreuſe dans le cœur. Cette poire eſt médiocrement eſtimée des uns, & beaucoup des autres.

PUCELLE-NICHON. *Morin* donne ce nom à une tulipe rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée.

PUCERON, eſpéce de petit moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des pêchers, des pruniers, & du chévre feuille, &c. Pour empêcher le déſordre de cet inſecte, on frotte les arbres avec de la chaux vive; ou bien on met, au bout d'un bâton fiché en terre, un pot, le goulot en bas. Ces inſectes qui aiment la fraîcheur, s'y retireront.

PUE, terme de manufacture de lainage, en uſage dans celles du Poitou. On le dit de la diſpoſition des fils de la chaîne des étoffes qu'on y fabrique.

PUITS, creux qu'on fait dans la terre pour y trouver de l'eau. Il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres; mais en quelque endroit que ce puiſſe être, on en vient toujours à bout avec la patience. Il ne faut point ſe rebuter; car il eſt certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On doit avoir ſoin de faire creuſer les *puits* dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût déſagréable; c'eſt pourquoi il faut bâtir les *puits* dans la cour du maître du logis. La bonté de l'eau dépend de la bonté du lieu où on le creuſe; car ſi la terre eſt ſablonneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du ſable enſemble; il n'y a point à douter que l'eau en ſoit bonne; au contraire, ſi c'eſt une terre fangeuſe,

Digitized by Google

ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond pas. Quand on a creuſé juſqu'à l'eau, & qu'on eſt parvenu juſqu'à la terre ferme, on a ſoin, en bâtiſſant les *puits*, de laiſſer des trous au mur à l'endroit des ſources qui y aboutiſſent, pour qu'elles aient leur chûte libre dans les *puits*. Cette eau, à laquelle on a creuſé d'abord un lit nouveau, ſe perd d'abord, pendant quelque tems, juſqu'à ce que la terre en ſoit entiérement imbibée; alors l'eau s'enfle & le volume groſſit à meſure que les eaux viennent. Dans les prés & autres lieux humides, les *puits* ſont beaucoup plus ſujets à ſe tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien. Un *puits* doit être toujours entretenu nettement. Il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale. Les uns ferment leurs *puits* pour les tenir plus proprement; les autres, au contraire, prétendent qu'on ne ſçauroit les laiſſer trop découverts, pour que l'air y entre, ſubtiliſe l'eau & la rende pure.

Les cureurs de *puits* forment, à Paris, avec les cureurs de retraits, une des communautés des arts & métiers. Leurs lettres-patentes leur donnent, aux uns & aux autres, la qualité de vuidangeurs.

PULCHERIA, œillet fort piqueté, médiocrement large; la plante eſt peu féconde en marcotes. Sa fleur eſt tardive, & quatre boutons lui ſuffiſent.

PUMICIN; nom qu'on donne à l'huile de palme, appellée *huile du Sénégal*.

PULMONAIRE, plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges anguleuſes, tirant ſur le purpurin, velues, reſſemblant à celles de la bugloſſe; ſes feuilles ſont oblongues, larges d'un pouce, pointues, couvertes d'un poil mollet, lanugineux, marbrées le plus ſouvent de taches blanches; les unes ſortent de ſa racine couchées à terre; les autres embraſſent la tige ſans queue. Ses fleurs ſont de petits tuyaux évaſés en baſſin dans leur partie ſupérieure, & decoupées en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette. Il ſuccede à chaque fleur quatre ſemences preſque rondes; ſa racine eſt blanche & fibreuſe. Les feuilles de la *pulmonaire* ſont adouciſſantes, vulnéraires, propres pour les ulcères du poumon & pour le crachement de ſang, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Il y a quelques autres eſpéces de *pulmonaire*.

PUNAISE, petit inſecte fort plat, qui n'eſt preſque que du ſang, qui incommode fort pendant l'été, tant par ſa puanteur extraordinaire, que par des morſures qui laiſſent des marques rouges ſur la peau. Il y a auſſi des *punaiſes* de jardin qui ſont vertes & auſſi puantes que les autres. Il y a des *punaiſes* de terre, volantes, qu'on trouve dans les champs ſur les arbres. Ce ſont de petits animaux rouges qui ſont par bandes, qui, dans les pays chauds, ſe jettent dans les ruches, mangent la proviſion, & font déſerter les mouches.

PUNTAS DE MOSQUETO; mot eſpagnol, qui ſignifie *dentelles à mouches*. Les Hollandois en envoient beaucoup à Cadix.

PUR, eſt un terme parmi les fleuriſtes, qui, en fait de fleurs, ſignifie le contraire du panaché, & marque par conſéquent une fleur qui, dans ſa couleur naturelle, n'a qu'un panache, c'eſt-à-dire, aucune raie, ſoit blanche, ſoit jaune, &c. qui y faſſe une diverſité rare & agréable. Ainſi on dit, Mes plus belles tulipes panachées ſont devenues *pures*, c'eſt-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucune raie. On dit,

Digitized by Google

Un tel œillet eſt devenu *pur*. Il y a des œillets dont la moitié devient *pure*, & l'autre reſte *panachée*, ſigne que tout l'œillet va devenir bientôt tout *pur*.

PUREAU; *en terme de couvreur*, c'eſt la portion de chaque tuile qui reſte découverte, après que la couverture eſt finie. Le plus ou le moins du *pureau* ſe régle ſur ce que porte de longueur la qualité des tuiles qu'on emploie, le grand moule en ayant davantage que le moule bâtard, & celui-ci plus que le petit moule. Cette partie de la tuile, qui demeure à l'air, ſe nomme *échantillon*.

PURE'E, eſpéce de jus, ou de ſuc, qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez *Pois*.

PURGATION *des oiſeaux de fauconnerie*. Lorſqu'on voudra purger un oiſeau, on prendra garde à ſa qualité, c'eſt-à-dire, s'il eſt formé, s'il eſt ou tiercelet, niais ou paſſager, ſor ou mué, faucon, lanier, gerfaut, facre, ou échappé de quelques-uns de ces oiſeaux, avec une femelle de différente eſpéce. Il faut encore prendre garde s'il eſt pris nouvellement paſſager, ou s'il a mué, & ſi on l'a retiré de nouveau de la chambre, ou recouvré de quelqu'un, qui l'ait bien ou mal traité. On doit encore conſidérer, ſi on le veut purger pour le guérir d'une maladie, ou pour la prévenir; car ſi la néceſſité le demande, & que l'oiſeau abonde en mauvaiſe humeur, il le faut purger & repurger, ainſi qu'un habile fauconnier le jugera à propos; mais ſi l'oiſeau eſt ſain, on lui fait rendre ſeulement le double de la mulette, ſans autre recharge. Il faut encore prendre garde ſi l'oiſeau eſt trop plein ou trop bas, & déchatné, ou s'il eſt dans un état médiocre. Toutes ces conſidérations ſe doivent faire, & ſelon elles, on le traitera & purgera diverſement. Les uns ſont d'une complexion plus délicate, les autres plus vigoureux & plus robuſtes; ainſi on doit donner la charge, ſelon la force & la qualité de l'oiſeau. On doit auſſi faire attention à la ſaiſon où l'on eſt, & ſi le tems eſt chaud ou froid, ou bien tempéré; car ce qui eſt propre dans une ſaiſon, ne l'eſt pas toujours dans une autre; c'eſt pourquoi il faut avoir la diſcretion de juger de la force de l'oiſeau, de peur que la qualité ne trompe, & qu'on ne lui en donne, ou trop ou trop peu; c'eſt auſſi une choſe très-néceſſaire de connoître la force des ſimples, & la vertu des compoſitions minérales des drogues, des racines, des herbes, & du lieu d'où elles ſont priſes, ayant le plus ſouvent des vertus foibles ou fortes, ſelon l'endroit où elles ſe trouvent, ce qui trompe ſouvent ceux qui en uſent, lorſqu'ils n'y apportent pas cette précaution.

Afin que ceux qui ſe plaiſent à la fauconnerie ſçachent comme ils doivent purger leurs oiſeaux, il eſt à propos d'en dire encore un mot, pour leur montrer comment ils ſont différens les uns des autres. Le gerfaut niais eſt le plus fort de tous ceux dont on a parlé, & tous les oiſeaux *niais*, de quelque eſpéce qu'ils ſoient, ſont toujours de plus forte complexion pour ſupporter les *purgations* d'une quatrieme partie que les *paſſagers*; & les *paſſagers pris ſor*, plus que les *muës des champs*. Plus un oiſeau a vieilli en liberté, plus il eſt délicat. Après le *gerfaut niais*, ſon *tiercelet* eſt très-robuſte: on le peut comparer au *gerfaut-paſſager ſor*; étant pris *paſſager*, il eſt un peu moins fort. Après ces deux, le *facret* tient le troiſieme rang, que l'on peut traiter comme le *tiercelet de gerfaut niais*. On met le *lanier* égal au

Digitized by Google

facret. Quant au *facret*, il ſe doit traiter comme le *lanier de paſſage*; & on traite le *lanier* à proportion des autres, en diminuant la charge, ſelon que le demande l'ordre qu'on vient d'établir. Le plus délicat des oiſeaux ci deſſus eſt le *faucon niais*, qu'on peut mettre au rang du *lanier paſſager*, & du *facret*. Le *faucon paſſager* pris ſor eſt moins robuſte, & encore moins lorſqu'il eſt mué, comme auſſi ſon *tiercelet*; c'eſt une maxime générale, que les oiſeaux *niais* ſont plus forts que les *paſſagers*, & que plus ils ont demeuré libre en leur naturel, moins ils ſont vigoureux à réſiſter aux *purgations*, & à ſupporter la violence des compoſitions qu'on leur donne. Il y a auſſi des oiſeaux de toutes ſortes d'eſpéces, qui ſont plus ou moins forts de leur naturel.

PURGER *du ſucre*; c'eſt le dépouiller de toutes les immondices, ou en faire couler le ſyrop qui ne peut pas ſe grainer. Voyez *Sucre*. On nomme *purgerie*, à la Martinique, & dans les autres iſles Françoiſes de l'Amérique, le lieu où l'on met les formes de ſucre, pour les blanchir.

PUTOIS, animal ſauvage, à quatre pieds, ainſi nommé, à cauſe de ſon extrême puanteur. Le poil eſt brun, & reſſemble aſſez, pour la forme, à la fouine. Il eſt très-commun en France. Sa peau eſt du nombre des pelleteries que l'on appelle *ſauvagines*, & ne ſert qu'aux ouvrages communs.

PYRACHANTA, eſpéce d'épine toujours verte. Sa feuille reſſemble à celle du phillyréa. Elle pouſſe quantité de bouquets de fleurs blanches & de graine d'un beau rouge, dont l'éclat l'a fait nommer *buiſſon ardent*. Les merles en ſont fort friands. Voyez *Pirachanta*.

YRETHRE, racine qui vient du royaume de Tunis, d'un goût âcre & brûlant. On s'en ſert en médecine, pour appaiſer le mal de dents. Les vinaigriers l'emploient auſſi dans la compoſition de leurs vinaigres. On doit choiſir cette racine nouvelle, bien nourrie, ſéche, mal-aiſée à rompre, griſe au-dehors, blanche en dedans, & d'un goût extrêmement âcre. Les feuilles de cette plante ſont découpées, à-peu-près comme celles du fenouil, mais plus petites, ſemblables à celles de la carotte. Il s'éleve d'entr'elles de petites tiges, qui ſoutiennent en leurs ſommets des fleurs amples, larges, ſemblables à celles de la paquerelle, jaunes au milieu, environnées de petites feuilles étroites, oblongues, blanchâtres par-deſſus, tirant ſur le purpurin par-deſſous.

PYRITES, ſe dit généralement de la marcaſſite de tous les métaux, dont le nom eſt différent, ſuivant le métal dont elle participe; comme *chryſites*, celle de l'or; *argyrites*, celle de l'argent; *chalcytes*, celle du cuivre; *molybdites*, celle du plomb; *ſidérites*, celle du fer. Elles contiennent toutes une grande quantité de ſoufre; ce qui les rend très-inflammables, & leur a fait donner le nom de *pyrites*.

PYROLE, plante qui pouſſe de la racine cinq ou ſix feuilles preſque rondes, ſemblables à celles du poirier, épaiſſes, d'un verd-brun, liſſes, couchées par terre. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuſe, garnie de quelques petites feuilles pointues, & portant en ſa ſommité de belles fleurs à cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur blanche. Le calice pouſſe un piſtil, terminé par une trompe ſemblable, en quelque façon, à celle d'un éléphant. Ce piſtil devient enſuite un fruit ou bouton à cinq

Digitized by Google

ndis, diviſé en cinq loges de ſemences très-menues. es ſont déliées & fibreuſes. inte a un goût amer & fort it. Elle eſt propre à conſo- plaies. Il y a quelques autres de *pyrole*. On a donné ce nom à ces ſortes de plantes, parce que l'eſpéce dont on ſe ſert en médecine a ſes feuilles ſemblables à celles du poirier.

PYXACANTHA, arbriſſeaux épineux, qu'on appelle autrement *lycium*. Voyez *ce mot*.

QUA QUA

ADRANGULAIRE : n donne cette épithéte à toute qui a quatre angles. Ainſi igure de quatre côtés eſt *qua- ilaire*.

ADRAT, *en terme d'impri-* , ſont de certains petits mor- de compoſition, de forme gue, & dont les compoſiteurs iſſent les endroits qui doivent en blanc. Les petits *quadrats* appellés *quadratins* ; & les grands ſont nommés *quadrats*.

ADRICOLOR, anémone à e couleurs, appellée à Paris *anthe régale*. Il y en a de qua- ſpéces. La premiere porte ſes des feuilles rouges, mêlées de , la peluche d'une amarante e, & une houppe ou floquette milieu. La ſeconde porte ſes des feuilles toutes rouges, ſa che amarante brune, ſa houppe carnat, bordé de blanc. La troi- e, dite *belle françoiſe*, a ſes des feuilles blanches, mêlées peu de rouge ; ſa peluche eſt narante brune, comme les au- précédentes, ſa houppe incarna- e. La quatrieme a les grandes illes rouges, mêlées de blanc ; peluche amarante brune, excepté milieu, qui eſt incarnat. Celle- eſt la plus rare des quatre..... *orin* donne le nom de *quadrico-* à une tulipe à quatre couleurs, i ſont couleur de feu, colom- bin chargé, chamois & blanc ſale ou jauniſſant..... Le *quadrico- lor* & le *quincolor* d'Amiens ſont deux œillets qui ſeroient beaux, s'ils étoient détachés & gros ; mais ils ſont confus, peu larges, ſujets à dégénérer, ne ſe maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

QUADRIN, petite monnoie, qui eſt proprement le denier Romain. Il en faut cinquante pour le *Jule*. Le *quadrin* de Florence eſt plus haut ; il en faut trois pour le *ſoldo*, qui n'eſt qu'une eſpéce imaginaire, & cinq pour la *graſſe*, monnoie réelle de billon. Quarante *quadrins* de Florence font un *Jule*.

QUADRUPLE, ou QUA- TRUPLE, nombre multiplié par quatre..... C'eſt auſſi une monnoie d'or, valant quatre fois celle dont elle eſt la repréſentation. Celle que l'on nomme le plus ordinairement ainſi, eſt le *quadruple* d'Eſpagne, qui vaut quatre piſtoles, & par conſéquent environ ſoixante livres de France, le change étant à quinze livres par piſtoles..... On appelle auſſi quelquefois *quadruple* une monnoie d'or, valant quatre Louis d'or de vingt-quatre livres ; mais ce n'eſt que dans le public. Nombre de perſonnes prétendent qu'il ne s'en eſt jamais frappé de cette valeur. Dans les hôtels des monnoies on nomme *quadru-*

Digitized by Google

ples les doubles *Louis d'or* de quarante-huit livres.

QUALITE', *en terme de commerce*, se dit de la nature bonne ou mauvaise d'une marchandise, ou de la perfection ou du défaut d'une étoffe..... *Qualité* est aussi ce qui distingue une chose d'avec une autre, soit parce qu'elles ne sont pas de même nature, comme l'or & l'argent; soit parce que, quoique semblables de nature, elles ont quelque apprêt, ou quelques perfections différentes, comme les métaux, quand ils sont ouvrés ou non ouvrés.

QUANTAL, ou CANTAL, gros fromage, qu'on appelle quelquefois *tête de moine*, & qui prend son nom d'une montagne de la haute Auvergne, où ces sortes de fromages se font. Voyez *Fromage*.

QUANTITE'; nombre de plusieurs choses rassemblées dans un même endroit. *En terme de commerce*, il s'entend du nombre des marchandises enfermées dans une balle, ballot, barique, ou paquet, ou celles qui composent la charge d'un vaisseau marchand, ou d'un voiturier, soit par terre, ou par eau. La déclaration aux bureaux des fermes doit contenir la qualité, le poids & la *quantité* des marchandises.

QUAQUE-CENDRE; c'est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens.

QUARANTAIN, *terme de manufacture de draperie*, dont on se sert particuliérement en Dauphiné, Provence & Languedoc. Ce sont des draps de laine, dont la chaîne est composée de quarante fois cent fils. Dans les autres provinces, on les appelle *quarante cent*.

QUARANTAINE, nombre de quarante. On dit une *quarantaine d'écus*, &c..... *Quarantaine* se dit aussi du séjour de quarante jours, que les vaisseaux, les marchandises, & même les personnes sont tenus de faire en certains endroits marqués, lorsqu'ils viennent des pays soupçonnés de contagion: en conséquence de quoi, les capitaines de navires sont obligés, en arrivant dans un port, d'y déclarer les lieux où ils ont abordé, afin que les officiers de santé puissent leur donner la *quarantaine* entiere, ou la réduire à moins de jours, suivant que les lieux qu'ils ont fréquentés sont plus ou moins soupçonnés de contagion.

QUARANTE, nombre composé de dix fois 4, ou de quatre fois 10.

QUARANTE-UN *pour* QUARANTE, déduction que les fermiers du roi font à Lisbonne aux marchands de sel qui en amenent dans la ville. Elle consiste en une pipe de sel sur quarante-huit pipes.

QUARANTIEME, partie d'un tout, divisé en quarante portions égales..... *Quarantieme* est aussi un droit qui se paie à Nantes. Voyez *Prévôté de Nantes*.

QUARRE, *chez les chapeliers*, est le tour de la forme d'un chapeau par le haut..... Les cordonniers disent la *quarre* d'un soulier, pour en signifier le bout..... La *quarre* d'un habit, *chez les tailleurs*, est la taille du haut de l'habit..... La *quarre* d'un chaudron, poëlon, &c. est l'endroit où le fond de ces ouvrages se joint au bord.

QUARRE'. *Bois quarré*: c'est tout le bois de charpente & de sciage, dont on fait les poutres & les poteaux, ainsi que celui qui se débite pour les ouvrages des charpentiers.

QUARRE', *en terme de monnoyeurs*, est un coin d'acier gravé en creux, & avec lequel on marque en relief, sur les monnoies, mé-

Digitized by Google

dailles & jettons, les figures qu'ils doivent avoir.

QUARREAUX, *autre terme de monnoyage au marteau.* Ce ſont les lames d'or & d'autres métaux, coupés en morceaux quarrés, approchant du diamétre des mêmes eſpéces.

QUARRELET, eſpéce de plie, ainſi appellée, parce qu'elle eſt preſque quarrée. Le *quarrelet* eſt parſemé de taches rougeâtres & jaunâtres. Il a la chair blanche, molaſſe & aqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux; mais on en corrige la mauvaiſe qualité, en le faiſant cuire dans le vin blanc, avec un peu de fines herbes & du ſel. Il vaut mieux, pêché dans la mer, que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture, il eſt difficile à digérer, quand on le fait frire. Il eſt plus ſain rôti, avec une ſauſſe blanche.

QUART, quatrieme partie d'un entier diviſé en quatre parties égales; ainſi cinq ſols ſont le *quart* d'une livre..... *Quart* ſignifie encore la quatrieme partie d'une meſure plus grande; ainſi on dit, un *quart d'aune*, un *quart de muid*. Le *quart* d'un muid de vin ſe nomme quelque fois *quartaut*. Il contient ordinairement neuf ſetiers, ou ſoixante-douze pintes, meſure de Paris. Le *quart* de boiſſeau, meſure de Paris, doit être de quatre pouces neuf lignes de haut, ſur ſix pouces neuf lignes de diametre..... *Quarts*, ſe dit auſſi de certaines caiſſes de ſapin, dans leſquelles les Provençaux envoient les raiſins ſecs, qu'on nomme *raiſins* ou *jubis*..... *Quarts*, ſe dit auſſi des petits batils de hangs blancs, & qui en contiennent viron trois cents..... *Quart ſus*, autrement *Pariſis*, ancien rme dont on ſe ſervoit autrefois ns les contrats de conſtitution & rente, ainſi que dans quelques bureaux des fermes du roi, ou des péages des ſeigneurs. Il ſignifie une augmentation du *quart* de la ſomme énoncée, c'eſt-à-dire que ſi une marchandiſe doit payer quatre livres, avec le *quart en ſus*, cela formera une ſomme totale de cinq livres..... *Quart d'écu*, monnoie d'argent, du poids de ſept deniers treize grains, au titre de onze deniers, qui commença à avoir cours ſous le régne de Henri III, & qui fut décriée dans les premieres années du ſiécle de Louis XIV. Elle valoit d'abord quinze ſols, & monta enſuite juſqu'à ſeize..... *Quart d'écu*, monnoie idéale de Geneve, qui, ſuivant l'uſage, vaut vingt ſols, ou un *quart d'écu*, quoiqu'elle ne dût réellement valoir que quinze ſols. Il y a des piéces de dix ſols, dont les deux font le *quart d'écu*.

QUARTAL, meſure pour les grains, en uſage dans la Breſſe, & qui contient quatorze boiſſeaux de Paris.

QUART-AN. *Sanglier en ſon quart-an*, eſt un ſanglier qui a quatre ans.

QUARTAS, petite monnoie de cuivre, dont on ſe ſert en Eſpagne, dans les payemens de peu de conſéquence.

QUARTAUT, meſure de continence pour les liqueurs. On en connoît deux en France, celui de Champagne & celui d'Orléans. Le premier contient le quart d'une queue de cette province, & eſt évalué à douze ſetiers ou quatre-vingt-ſeize pintes, meſure de Paris. Le ſecond forme pareillement le quart d'une queue de Paris, & contient treize ſetiers & demi, ou cent huit pintes, meſure de Paris. Le *quartaut* de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon eſt ſemblable à celui d'Orléans. Il y a auſſi des *demi-quartauts*..... On ſe ſert, dans

Digitized by Google

quelques pays étrangers, du mot *quartauts*, pour désigner une mesure. En Allemagne, les quatre *quartauts* font le muid ; & en Angleterre, le muid en contient trente-deux. En Espagne, quatre *quartauts* font le sommer ; les huit sommers, l'arobe ; & les vingt-huit arobes, la pipe.... *Quartaut* est encore une mesure dont on se sert pour le sel en Bretagne. Cinquante deux *quartauts* Nantois font le muid de sel.

QUARTE, mesure pour les liquides à Venise. Les quatre font le *bigoti*. C'est aussi une mesure pour les grains, dans la même ville, & qui pese environ trente-deux livres, gros poids..... *Quarte*, mesure des liqueurs, qui contient environ deux pintes, mesure de Paris. En certains endroits, on la nomme *quartot*. La *quarte*, en basse Normandie, est la moitié du grand pot.

QUARTERON : on nomme ainsi le quart d'un cent de marchandises qui se vendent en nombre. Dans presque toute la France, le *quarteron* est composé de vingt-six au moins pour les marchandises dont le cent est toujours de cent quatre : tels sont les harengs, les cotrets, les fagots, tous les fruits, &c. Le *demi-quarteron* est composé de treize..... Chez les batteurs d'or, *quarteron* est un petit livret, composé de vingt-cinq feuilles d'or ou d'argent battu. Il y a des *quarterons* de petites & de grandes mesures. Les premiers n'ont que trois pouces en quarré, & les seconds en ont quatre..... *Quarteron*, en fait de poids, est le quart de la livre. On dit : un *quarteron* de sucre, un *quarteron* de girofle, &c..... *Quarteron* est encore une mesure de Geneve pour les liquides qui contient deux pots, & les vingt-quatre *quarterons* font le setier.

QUARTIER, c'est une partie du tout divisé en quatre. Il se dit particuliérement des mesures. Un *quartier* de drap, de toile, de ruban, &c. est le quart d'une aune de toutes ces choses.... *Quartier*, en terme de marchandise de bois, se dit quelquefois par opposition à du bois qui n'est point scié ou fendu ; ainsi on dit, du *bois de quartier* & du *bois de pied*. Des échalas de *quartier* sont des échalas faits de bois de chêne fendu en plusieurs morceaux ; ce qui les distingue des échalas de saule & de tremble, qui ne sont que des branches de ces arbres, coupées de longueur..... Un *quartier* de pierre de taille suffit pour faire une voie : au-dessous des *quartiers* sont les *carreaux*, dont il en faut cinq, pour faire la voie..... *Quartier* est encore une mesure de grains, en usage à Morlaix en basse Bretagne. Les dix-huit *quartiers* font le tonneau de Morlaix, qui est de dix pour cent plus fort que le tonneau de Nantes. Celui-ci revient à environ neuf setiers & demi de Paris, c'est-à-dire un peu plus de trois quarts du muid..... On dit aussi un *quartier* d'agneau, de mouton, de veau, &c. Le *quartier d'agneau* de devant est plus estimé que celui de derriere. Il se fert ordinairement rôti & en fricandeau.

QUARTIERE, &, en Anglois *Quarter*, mesure pour les grains, dont on se sert en quelques endroits de l'Angleterre. Cette mesure contient dix gallons, qui pesent chacun de cinquante-cinq à soixante-deux livres.

QUARTO, monnoie de cuivre, qui a cours en Espagne. Elle vaut quatre maravedis..... *Quarto*, terme italien francisé, qu'on ajoûte ordinairement, dans le style mercantile, au mot *folio*, ce qui veut dire le quatrieme feuillet.....

Quarto,

Digitized by Google

Quarto ; livre *in-4°* est celui dont les feuilles d'impression sont pliées en quatre.

QUATAS, mesure pour les liquides, dont on se sert en Portugal. Il en faut quatre pour le cavadas, qui équivaut à la bouteille & au mingle d'Amsterdam.

QUATORZE, nombre composé de deux fois sept, ou d'une dixaine & de quatre unités. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (14) ; en chiffre romain, (XIV) ; & en chiffre françois ou de finance, (xiiij).

QUATORZIEME, est la partie d'un tout divisé en quatorze portions égales. En fait de fractions, on divise ainsi les *quatorziemes*, $\frac{1}{14}$, $\frac{2}{14}$, $\frac{3}{14}$, &c.

QUATRE, nombre composé de deux fois deux. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (4) ; en chiffre romain, (IV) ; en chiffre françois, (iiij), ou (iv). Le nombre *quatre* se joint souvent à d'autres nombres. On dit : *quatre-vingt*, *quatre-vingt-dix*, *quatre cent*, &c..... *Quatre sols* font une partie aliquote de la livre ; & c'est le cinquieme..... *Quatre pour cent*, droit qui se paie à Lyon sur la plûpart des marchandises qui y entrent, conformément au tarif de 1632..... *Quatre mendians*, c'est un assortiment de quatre sortes de fruits secs, que vendent les épiciers, pour les collations de carême.

QUATRIEME. Voyez *Quart*.

QUATROUILLE : c'est un poil mêlé parmi la principale couleur des chiens.

QUAI, lieu plus ou moins grand, construit ordinairement en maçonnerie, sur le rivage d'un port de mer, ou des rivieres, & destiné pour le déchargement & le chargement des marchandises. Dans tous les ports de mer de France, il y a certains officiers, qu'on appelle *maîtres des quais*, & qui sont chargés d'y faire suivre exactement la police réglée par les ordonnances de marine.

QUAYAGE ; *en terme de commerce de mer*, est un droit que les maîtres des vaisseaux payent, pour qu'il leur soit permis d'attacher leurs bâtimens aux anneaux qui bordent les *quais* des ports de mer, & de décharger leurs marchandises sur lesdits *quais*. On appelle ce droit, *droit d'attache*, sur les *quais* des rivieres. En Angleterre, on fait payer aux vaisseaux François double droit de *quayage*..... En France, il y a des seigneurs particuliers qui ont droit de *quayage*. Ceux qui en jouissent, sont tenus, par les ordonnances de la marine, d'entretenir à leurs dépens les anneaux qui servent à attacher les vaisseaux, & de faire toutes les réparations nécessaires aux *quais*.

QUEMKAS, espéce de satin, qui vient des Indes orientales.

QUENOUILLE, bâton ou roseau d'environ trois pieds & demi de longueur, & de sept ou huit lignes de grosseur, ordinairement tourné au tour, sur le haut duquel on attache ou bien on étend les chanvres, lins, cotons, soies ou laines que l'on veut filer. Les *quenouilles* pour les filasses, sont différentes de celles dont on se sert pour les laines & pour les soies.

QUENOUILLETTES, verges ou tringles de fer, qui ont à l'un des bouts une espéce de cylindre, aussi de fer, arrondi par l'extrémité, de quelques pouces de hauteur, & d'un diamétre convenable. Les fondeurs s'en servent pour boucher les godets ou entrées des jets qui aboutissent à l'écheno, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rempli de métal liquide, pour qu'il tombe en même tems dans le moule par tous les jets dont on retire les *quenouillettes*.

QUERELLEUR ; *en terme*

de chaſſe, c'eſt un chien pillard.

QUETER LE CERF, *Aller en quête* : c'eſt un valet de limier qui va détourner la bête avec ſon chien. Quand il mène le limier *en quête* du cerf, il doit avoir du vinaigre, en mettre dans le creux de ſa main, & en frotter les nazeaux du limier : cela contribue beaucoup à lui donner un très-bon ſentiment. Enſuite il part, mais non pas trop matin, parce que les *cerfs de repos* ſont, pour l'ordinaire, leur reſſui dans les taillis, d'où ils ſeroient aſſez ruſés de ſortir, pour peu qu'ils vinſſent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge devoir ſe mettre *en quête*, il ne faut point manquer de le faire ; & pour lors prenant ſon limier devant ſoi, on doit regarder ſi le cerf va de bon tems ; & s'il en fait rencontre d'un, dont on ait lieu d'eſpérer d'être content, ce qui ſe reconnoît à la façon de chaſſer du chien, qui tire lâchement à cauſe de la repoſée, qui lui fait oublier les voies, ou bien vigoureuſement, en ſe reſſouvenant toujours de celles qu'il doit tenir pour lancer ſa proie. Il y a deux choſes qui ſouvent trompent le piqueur, lorſqu'il eſt en quête d'un cerf. La premiere, ce ſont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pied du cerf, qui lui font juger qu'il va de *hautes erres*, ce qui eſt faux ; car le matin un cerf viendra de paſſer par un endroit, qu'auſſi-tôt après ces toiles ſe forment dans les trous qu'il fait ; la ſeconde eſt lorſque le piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles ſont vieilles faites. Il ſe trompe ſurtout, lorſque n'ayant pas d'égard à la nature du terroir qui eſt humide, il croit que cette eau, parce qu'elle eſt claire, n'a pu remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems. Tout veneur qui trouve un cerf qui lui plaît, & tel que ſon limier le ſouhaite, doit, le matin, tenir ſon chien de court ; & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait. Si-tôt qu'il a reconnu quel eſt ſon cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le rendre au couvert, ſans aucun égard des formes du pied. Tout cela obſervé, le veneur doit jetter les briſées comme il le jugera à propos, & prendre auſſi-tôt le devant en faiſant deux ou trois fois ſes enceintes, tandis que ſon limier eſt bien échauffé, l'une par les grandes voies, & l'autre par le couvert, pour faire que ſon chien ait le ſentiment meilleur. Toutes ces précautions priſes, s'il trouve le cerf hors de ſon enceinte, il faut qu'il retourne à ſa briſée, & qu'il prenne le contre-pied pour lever les fumées, tant du relevé du ſoir, que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé, & pour découvrir les toutes malicieuſes ; car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le pourſuivront, ſeront en pareils endroits, & de même que celles qu'il avoit faites le matin, ce qui aide beaucoup un piqueur pour placer les chiens avec avantage. Il arrive quelquefois qu'un veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de ſorties, pour lors il eſt de ſon art de choiſir celles qui vont de meilleur tems, & pour ne point manquer la proie, de faire ſes enceintes un peu plus vaſte, & enfin de renfermer dedans toutes les ruſes & malices du cerf, qui embarraſſent un piqueur qui ne peut demêler ſes entrées & ſes ſorties, ſort & rentre pluſieurs fois la nuit dans ſon fort. Cela fait, & voyant les ruſes de la bête renfermée dans ſon enceinte, à la réſerve ſeulement d'une entrée par où il pourroit avoir paſſé, en revenant des taillis ou des gagnages, il doit lancer ſon

Digitized by Google

chien ſur le cerf, & l'obliger, s'il eſt poſſible, de fauſſer juſqu'au fort, devant toujours préſumer que ces voies l'emportent, & par ce moyen on ſçait l'art de le détourner. Quand le veneur veut *quêter* un cerf au *gagnage*, il faut que le ſoir, veille du jour qu'il veut aller en chaſſe, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, obſervant de choiſir pour cela un arbre ſur lequel il puiſſe découvrir de loin toutes les bêtes qui ſeront dans le taillis. Cette précaution priſe, il faut qu'il ſe leve le lendemain deux heures avant le jour; & avant que d'arriver au taillis, il laiſſe ſon chien dans quelque maiſon prochaine, afin de s'en ſervir, s'il ſe trouve en avoir beſoin. Etant arrivé & montant ſur l'arbre remarqué, il promenera ſa vue ſur tout le taillis; & ſi quelque *cerf*, qui lui plaît, ſe préſente à ſes yeux, il en obſerve la tête, & ne bouge de ſon poſte, qu'il ne le voie rembucher au fort; & lorſqu'il le verra au couvert, il aura ſoin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre ou de quelque autre choſe. Cela fait, & une heure après qu'il ſera deſcendu de ſon arbre, il prendra ſon chien, & ira détourner le cerf, obſervant de n'y point aller plûtôt, à cauſe que les cerfs font quelquefois leur reſſui au bord du fort. Toutes les fois qu'on *quête* au cerf, on ne le prend pas toujours; c'eſt ce qui fait qu'on eſt obligé de le *quêter* une ſeconde fois. Dans l'été on ne *quête* point le cerf dans les hautes futaies, à cauſe des mouches qui l'incommodent; il cherche, pour s'en garantir, les petits forts qui ſont près des gagnages. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe*.

QUEUE, meſure pour les liquides en uſage dans pluſieurs provinces de France. A Orléans, Blois, Nuits, Dijon, Mâcon, la *queue* contient quatre cents vingt pintes, meſure de Paris. . . . *Queue*; on appelle ainſi le dernier bout d'une piéce d'étoffe ou de toile, lorſqu'elle n'a point été entamée, au contraire du premier bout que l'on nomme *chef*, *tête* & *cap*. . . . . *Queue de rames*: on appelle ainſi, dans les métiers à fabriquer de la gaze brochée, ce qui tient les fourches, c'eſt-à-dire, les ficelles qui paſſent ſur les poulies du caſſin.

QUEUE, ſe dit des manches de pluſieurs inſtrumens d'agriculture, comme la *queue* de la charrue; c'eſt la partie par laquelle on la tient. Quand on laboure la terre, on l'appelle ordinairement *le manche*. Cette partie ſe place derriere la charrue; elle eſt compoſée de deux piéces de bois, groſſes, chacune preſque comme le bras par le bas, &, par le haut, environ comme le poignet, recourbées à cette extrémité, & plantées comme les cornes ſur la tête d'un bœuf. La *queue* d'une charrue doit être de bon bois pour réſiſter à la force des bras de celui qui appuie deſſus pour enfoncer le ſoc dans la terre, & le conduire à droit ſillon.

Les botaniſtes appellent la *queue* des fleurs, pédicules, en parlant de certaines fleurs, comme tulipe, lys, narciſſes. On appelle *queue*, quand elles ſont cueillies, ce qu'on appelle *tige* dans ces mêmes fleurs, lorſqu'elles ſont encore ſur pied.

QUEUE, *Groſſe-queue*; c'eſt une eſpéce de poire que *la Quintinie* met dans le troiſieme rang des bonnes, c'eſt-à-dire, de celles qui ont un grand parfum, mais qui ſont ſujettes à l'avoir enfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuſe & pleine de marc.

QUEUE DE POURCEAU, plante qui pouſſe une tige à la

Digitized by Google

hauteur d'environ deux pieds, rameuſe & cannelée. Ses feuilles ſont plus grandes que celles du fenouil, diviſées en trois parties, dont chacune ſe ſubdiviſe en trois autres ſemblables à celles du chiendent; car elles ſont étroites, longues & plates. Au plus haut des tiges, croiſſent des ombelles fort larges, garnies de petites fleurs jaunes, à cinq feuilles diſpoſées en roſes. Ses fleurs ſont ſuivies de fruits, compoſés chacun de deux ſemences preſqu'ovales, rayées ſur le dos, avec les bords aiguiſés en feuilles, d'un goût âcre & un peu amer. Sa racine eſt groſſe, longue & noire par le dehors, verdâtre par devant, rendant, lorſqu'on y fait des inciſions, un ſuc jaune, d'une odeur de poix. La racine de *queue de pourceau*, & ſon ſuc, ſont propres pour l'aſthme, pour la toux, la rétention d'urine, &c. Cette plante croît ſur les montagnes fort ombragées, & dans les lieux marécageux.

Les *queues* de bœuf & de veau, en cuiſine, ſe ſervent en hochepot; mais on met les légumes avec la *queue de veau*, parce qu'elle n'eſt pas dure à cuire. Les *queues de veau* ſe ſervent auſſi, étant cuites, à la braiſe, comme la langue de bœuf, avec différens ragouts de légumes; elles ſe ſervent auſſi à la ſainte-Menehould, ſur le gril. La *queue de mouton* ſe ſert auſſi cuite à la braiſe, comme la langue de bœuf, & la *queue d'agneau*, de même.

QUEUX, eſpéces de pierres très-dures, ſur leſquelles on aiguiſe les inſtrumens tranchans. Il y en a de propres pour les couteaux, d'autres pour les ciſeaux, d'autres pour les raſoirs, &c.... Les tanneurs nomment *queux* ou *queuxe*, une pierre à aiguiſer qui ſert au quioſſage des cuirs.

QUIBUS, eſpéce de myrobolans qu'on appelle autrement *chépule*.

QUILBOQUET, inſtrument compoſé de deux petits morceaux de bois, dont l'un traverſe l'autre, à angles égaux, & dont les menuiſiers ſe ſervent pour voir ſi les mortoiſes ſont taillées quarrément.

QUILLAGE, *en terme de commerce de mer*, eſt un certain droit qu'on fait payer, dans les ports de France, aux vaiſſeaux marchands qui y abordent pour la premiere fois.

QUILLE, *en terme de conſtruction de marine*, eſt la maîtreſſe piéce de bois d'un vaiſſeau qui régne depuis la pouppe juſqu'à la proüe; elle eſt la baſe où toutes les autres piéces ſont attachées. *Quille* eſt auſſi un inſtrument dont ſe ſervent les gantiers. Il eſt de bois dur & poli, d'environ dix-huit pouces de long, reſſemblant à une véritable *quille*, ſi ce n'eſt qu'il eſt beaucoup plus menu par le haut. Il ſert à allonger les doigts des gants pour leur donner une meilleure forme.

QUILLETTE, *en terme d'agriculture*, ſe dit des oſiers que l'on plante. Planter des *oſiers en quillettes*; ce ſont des oſiers longs d'un pied, gros comme le petit doigt, aiguiſés par le bout le plus gros, & que l'on fiche ainſi en terre de la profondeur d'un demi-pied.

QUILLOT, meſure pour les grains, en uſage à Conſtantinople, à Smyrne, & autres Echelles du Levant. Il en faut quatre & demi pour faire la charge de Marſeille, huit pour la ſalme de Malte, deux pour le ſac de Livourne, quatre pour trois hémines & demie de Genes, deux environ pour la fanégue de Barcelone, & ſix pour le caffis d'Alicante. Les *quillots* des autres Echelles du Levant varient entr'elles de quelque choſe; mais dans la vente des grains, on les réduit toutes à la meſure de Conſtantinople.

Digitized by Google

QUILO, monnoie d'argent des états du grand duc de Florence. Elle vaut cinquante-trois sols quatre deniers, monnoie du pays.

QUINCAILLERIE, ou CLINCAILLERIE, terme qui, en général, désigne toutes les espéces de marchandises de fer, de cuivre & d'acier ouvré qui entrent dans le commerce de la mercerie. Les villes & les pays de l'Europe, qui fourniſſent le plus de *quincaillerie*, ſont Saint-Etienne en Forez, Thiers en Auvergne, Moulins, Langres, Châtellerault, Liége, Aix-la-Chapelle, Nuremberg, Francfort, & autres villes d'Allemagne. Londres, Birmingham & autres endroits d'Angleterre en fourniſſent auſſi. La plûpart des ouvrages de *quincaillerie* ſont d'une néceſſité indiſpenſable, & abſolument néceſſaires; auſſi le commerce de cet article ſouffre-t-il rarement de viciſſitude. Il faut une guerre extrêmement longue, pour y apporter une certaine diminution. La *quincaillerie* angloiſe eſt ſans contredit la plus fine, la mieux travaillée & la plus parfaite. Malgré cela, on la donne à aſſez bon marché; effet de l'œconomie des Anglois dans la main-d'œuvre. La *quincaillerie françoiſe* tient le ſecond rang. Il y en a même certaines d'auſſi parfaites que celle d'Angleterre; mais on ne peut donner cette même qualité au même prix; de-là la préférence que la *quincaillerie angloiſe* obtient toujours ſur la nôtre. Il vient de s'établir, à Châtillon-ſur-Loire, une manufacture qui ſe flatte d'imiter la plus belle *quincaillerie angloiſe*, & au même prix. Pour la *quincaillerie* d'Allemagne, c'eſt la plus commune & la moins chére de toutes, & par conſéquent celle dont il ſe débite le plus. Les marchands *quincailliers* ſont, à Paris, du corps de la mercerie. Les maîtres vanniers ont auſſi cette qualité dans les lettres-patentes de leur érection.

QUINCONCE, figure d'un plant d'arbres, poſés en pluſieurs rangs paralleles, tant ſelon la longueur, que ſelon la largeur; en telle ſorte toute fois que le premier du ſecond rang commence au centre du quarré qui ſe forme par les deux premiers arbres du rang, & les deux premiers du troiſieme qui marque une figure d'un cinq au jeu des cartes. La plus belle maniere de planter les arbres pour faire un boſquet, eſt en *quinconce*. Nos *quinconces* ſe font de même que ceux des anciens, à l'exception du cinquieme arbre qui eſt au milieu.

QUINETTE, ſorte de camelot, quelquefois tout de laine, & quelquefois mêlé de poil de chévre, qui ſe fabrique à Lille en Flandre, ou aux environs, & à Amiens. Celui de Lille a deux tiers de large, & celui d'Amiens n'a que demi-aune. L'Eſpagne en conſomme beaucoup.

QUINQUE-PORTE; c'eſt un filet admirable pour tendre en toutes ſortes d'eaux; il eſt quarré, & reſſemble à une cage. On le tend dans une riviere ou dans un étang, ſoit que l'eau en ſoit rapide ou dormante.

QUINQUINA, écorce d'un arbre nommé *kina-kina*, ou *cannaperida*, qui croît ſur des montagnes voiſines de la ville de Loxa, dans la province de Quito, aux Indes occidentales. Sa grandeur approche de celle du cerifier; ſes feuilles ſont rondes, dentelées; ſa fleur eſt longue, & de couleur rougeâtre; il lui ſuccede une gouſſe qui contient une amande blanche & plate. On diſtingue deux ſortes de *quinquina*, l'un ſauvage, & l'autre cultivé. Ce dernier eſt toujours préféré. Les Indiens depuis longtems connoiſſent la vertu ſébrifuge de cette écorce; & ils avoient grand ſoin d'en faire un myſtére

Digitized by Google

aux Européens, lors de leur invasion dans leurs terres; mais en 1640 la reconnoissance d'un de ces Indiens le porta à en faire part au gouverneur de Loxa. Ce remede ne tarda pas à acquérir la réputation qu'il méritoit, par la guérison prompte qu'il opéra d'une fièvre tierce violente, que la femme du vice-roi de Lima avoit depuis long-tems. En 1649 le *quinquina* fut apporté en Espagne par le même vice-roi; & dans la même année, le cardinal de Lugo & le provincial des Jésuites le firent connoître au reste de l'Europe. Cette drogue, après un succès étonnant, tomba dans le discrédit, soit par le prix exorbitant que la société y mettoit, soit aussi par l'ignorance de la vraie maniere de l'administrer. En 1679, le chevalier *Talbot*, Anglois, trouva une nouvelle façon de la préparer, plus efficace & moins dispendieuse, & la remit en vogue. L'Europe entiere doit à la libéralité de Louis XIV, & à son amour pour le bien-être de l'humanité, le secret du chevalier *Talbot*. Depuis cette époque, les médecins ont fait de nouvelles découvertes à ce sujet; & ce remede est, pour ainsi dire, porté à sa perfection. On vend le *quinquina* en écorce ou en poudre. Le premier doit être choisi d'une substance compacte, sec, de couleur rougeâtre, approchante de celle de la cannelle, d'une odeur forte & d'un goût amer; quant à celui en poudre, le parti le plus prudent est de le prendre chez les marchands, dont on soit assuré de la probité. Voyez, sur le *Quinquina*, *le Dictionnaire de santé*.

QUINT, cinquieme partie d'un tout divisé en cinq parties égales. Quatre sols est le *quint* de vingt sols; & dans les parties aliquotes, il se marque ainsi, $\frac{1}{5}$.

QUINT; *en jurisprudence*, le *droit de quint* est un droit seigneurial qui met le seigneur dominant d'un fief en état d'exiger la cinquieme partie du prix d'un fief mouvant de lui, lorsqu'il est vendu, ou qu'il y a de ce fief une mutation équipollente à vente. Le *droit de quint* du prix des fiefs est dû dans tous les cas où la mutation des héritages roturiers donne ouverture à des droits de lods & ventes.

QUINT, terme en usage dans l'Amérique espagnole, & dont on se sert pour désigner, le droit de cinquieme que le roi d'Espagne prend sur tout l'or, l'argent, les pierres précieuses, &c. qui se tirent des mines des Indes de sa domination.

QUINTAL, poids de cent livres. Ce terme est plus en usage dans la Provence, le Languedoc, le Dauphiné, le Lyonnois, l'Auvergne, & autres provinces méridionales de France, que dans les autres où l'on se sert de celui de *cent pesant*. Le *quintal* est par tout de cent livres, mais il n'est pas égal par-tout. Il varie quelquefois de cinq, de dix, & même de vingt pour cent; & cela relativement au poids de la livre du pays, comparée à celle de poids de marc. Par exemple, le *quintal* de Marseille ne pese que quatre-vingt-trois livre un tiers environ de Paris; & le *quintal*, poids de marc, fait cent vingt livres environ de Marseille. Il faut exactement observer, soit dans les ventes, soit dans les achats, soit dans les marchés pour les voitures, de stipuler le genre du *quintal* qu'on entend, pour éviter toutes difficultés, lors de la livraison & du payement. Sur mer, en fait de fret & de lests, la livre n'est comptée que pour cinq onces, poids de marc, ce qui réduit le *quintal* à quatre-vingt-seize livres..... *Quintal*; charger *au quintal*, c'est, sur la Méditerranée, prendre les marchandises de plus

Digitized by Google

leurs négocians pour completter le chargement du navire. Sur l'Océan, on dit, *charger à cueillettes*.

QUINTE, ou QUINTIN, toile très-fine qui se fabrique à Quintin en Bretagne, ou aux environs.

QUINTÉ : une barre ou lingot d'or ou d'argent *quintés*, sont ceux qui ont été essayés par les commis royaux.

QUINTEFEUILLE, plante qui pousse des tiges longues, grêles, velues, flexibles. Ses feuilles sont oblongues, crenelées en leurs bords, velues, rangées en main ouverte, cinq sur la même queue. Ses fleurs sont composées de cinq petites feuilles jaunes, disposées en roses, soutenues par un calice decoupé en dix parties, cinq grandes & cinq petites, rangées alternativement. Son fruit est composé de plusieurs semences ramassées en maniere de tête, enveloppées par le calice. Sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, noirâtre en-dehors, rouge en-dedans, & d'un goût astringent. Cette plante est vulnéraire & astringente. On emploie sa racine fort utilement dans les décoctions astringentes, pour le crachement de sang, & pour toutes sortes d'hémorrhagies. On assure qu'un gros de la poudre de la même racine, prise dans un verre d'eau, avant l'accès, emporte les fiévres intermittentes. Il y a plusieurs autres espéces de *quintefeuille* ; elle a été appellée ainsi, parce que la plûpart de ces espéces ont cinq feuilles sur la même queue. Cette plante aime les lieux aquatiques, & fleurit en Mai & Juin.

QUINTELAGE, terme de marine, dont on se sert dans quelques endroits, pour signifier ce qu'on nomme plus communément le *lest*. *Quintelage* signifie, en basse Bretagne, ce qu'il est permis à chaque matelot d'embarquer pour son propre usage. Ailleurs il se nomme *matelotage*.

QUINTESSENCE, extrait le plus épuré & le plus subtil, tiré des plantes, ou autres corps naturels, par le moyen du feu. Il y a de la *quintessence* de romarin, d'anis, de cannelle, &c.

QUINZAINE ; c'est ce qui est marqué de quinze unités. On dit une *quinzaine* de pistoles, une *quinzaine* d'écus, &c.

QUINZE, nombre composé de trois fois cinq, &c. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (15) ; en chiffre romain (XV) ; en chiffre françois (*xv*).

QUINZIEME, partie d'un tout divisé en quinze portions égales. *Quinze* sols sont les trois quarts de la livre de vingt sols, & le *quinzieme* de vingt sols est un sol quatre deniers ; en fraction on désigne les *quinziemes* de cette façon, $\frac{1}{15}$, $\frac{4}{15}$, $\frac{5}{15}$, &c.

QUIOSSAGE, *en terme de tanneur*, se dit des cuirs qui ont passé sous la quioſſe. Le *quioſſage* des cuirs ne se fait qu'après qu'ils ont été lavés & écharnés à la riviere. Les mégissiers se servent du même terme, à l'égard des peaux qu'ils préparent..... *Quioſſé* ; *un cuir quioſſé*, est celui sur lequel on a fait passer la *quioſſe* étant sur le chevalet..... La *quioſſe* est une espéce de pierre à aiguiser, dont les tanneurs & les mégissiers se servent pour préparer les peaux & les cuirs..... Les *quioſſer*, c'est les frotter à force de bras sur le chevalet, avec la *quioſſe* pour faire sortir toute la chaux & les ordures qui peuvent être restées du côté de la fleur, c'est-à-dire, du côté où étoit le poil ou la laine.

QUIRAT, petit poids d'Egypte dont il en faut seize pour faire la dragme.

Digitized by Google

QUITTANCE, écrit par lequel on reconnoît avoir reçu de ſon débiteur ce qu'il devoit, ou par lequel on décharge quelqu'un d'une choſe qu'il s'étoit obligé de faire. On *quittance* les mémoires, les factures, &c. On dit auſſi, y mettre l'*acquit*; les obligations ou autres actes qui ont minutes, ſe *quittancent* au dos de la minute, & la groſſe ſe rend à ceux qui les acquittent. On fait auſſi quelquefois des *quittances* particulieres, c'eſt-à-dire, détachées des actes qui les occaſionnent.

QUITTE; c'eſt celui qui a payé, & qui ne doit rien.

QUITTER : *Donner quittance.* On ne ſert volontiers de ce terme que dans les occaſions où le créancier fait un ſacrifice. On dit, *payez moi comptant, & je vous quitte de la moitié de ce que vous me devez.*

QUOTIENT : terme d'arithmétique, qui exprime le nom provenant de la partition ou diviſion qui ſe fait d'un plus grand nombre par un plus petit, & qui fait connoître combien le plus petit eſt compris de fois dans le plus grand, ou combien de fois le partiteur ou diviſeur eſt contenu dans le dividende, ou nombre à diviſer. Le *quotient* de quinze diviſé par trois eſt *cinq*. Ce terme eſt tiré du mot latin *quoties*, qui ſignifie combien de fois tel nombre inférieur eſt-il dans un autre ſupérieur? Par exemple, ſi l'on demande combien *trois* eſt de fois en *quinze?* on répondra, cinq, parce que cinq fois trois font quinze.

Digitized by Google

RABAIS, terme opposé à enchere. Faire une adjudication au *rabais*, c'est lorsqu'on publie en justice quelques ouvrages à entreprendre, ou des réparations à faire, & qu'on adjuge l'entreprise à celui qui offre de la faire au moindre prix.... *Rabais*, dans le commerce, est la diminution qui se fait sur la valeur de quelque chose.

RABAT DE COULEUR; *en terme de teinture*, c'est la façon qu'on donne à une étoffe pour diminuer la vivacité de sa couleur.

RABATTRE, c'est diminuer quelque chose sur le prix qu'on avoit d'abord demandé.... *Rabattre*, en terme de tireur d'or, c'est, par le moyen d'un rouet, faire passer sur la rochette le trait qui est autour de la bobine.

RABATTRE; *en terme de laboureur*, c'est rouler, adoucir, applanir la terre, lorsqu'elle est mouillée, & que les avoines sont levées. On dit, *rabattre les avoines*..... *Rabattre*, en terme de chasseur, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en *rabat* & remonte, & en donne connoissance à celui qui le mene.

RABLE, c'est la partie du lièvre & du lapin qui est vers les reins, entre le train de devant & celui de derriere; c'en est la plus délicate partie.

RABOT, instrument dont les ouvriers en bois se servent pour l'unir & pour le polir. Cet outil est composé de trois piéces, deux de bois, & une de fer. La principale en bois s'appelle le *fust*; c'est une espéce de billot, plus ou moins long & large, & dont la face inférieure doit être extrêmement polie. Au milieu du fust est une entaille diagonale, & qui le traverse en entier, & dans laquelle on place d'abord le fer tranchant, & ensuite un coin de bois pour l'arrêter. La forme du *rabot* varie relativement aux ouvrages que l'on veut polir. Outre les *rabots*, dont on vient de parler, il en est nombre d'autres, à l'usage de plusieurs ouvriers, mais qui n'ont rien de commun avec ceux-ci, que le nom, leur forme étant tout-à-fait différente.

RABOUGRI, *en jardinage*, c'est un arbre nain & mal-fait, qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets fort petits, menus, courts, tortus avec de petites feuilles recroquevillées, d'ordinaire pleines de pucerons & de fourmis. Il se trouve de ces sortes d'arbres parmi les pêchers & les pruniers. Ce sont des arbres à arracher. Dans les forêts des bois qui ne sont pas de belle venue, qui sont étêtés, ébranchés, qui ne profitent pas bien, qui ont le tronc court, noueux & raboteux, sont des bois *rabougris*. L'ordonnance défend de deshonorer les arbres, de les étêter; car cela les *rabougrit*. Les bois se *rabougrissent*, quand ils ne sont pas coupés en bonne saison; le soleil les brûle.

RABOULIERES, *en terme de chasse*, ce sont des creux à l'écart où la lapine fait ses petits, afin d'empêcher qu'ils ne soient mangés par les gros lapins.

Digitized by Google

RACAILLE, terme vulgaire qui signifie marchandise de rebut.

RACHETER; c'est acheter une seconde fois une étoffe, ou autre chose, dont on s'étoit défait après l'avoir achetée.

RACINAGE; *en terme de teinture*, c'est le bouillon ou la décoction de la racine, écorce & feuille de noyer, & coque de noix.

RACINAUX D'UNE GRUE, sont les huit extrémités des quatre piéces de bois qui composent son empatement.... Les *racinaux* d'un pont, ou de quelque autre bâtiment qu'on construit sur pilotis, sont de grosses piéces de bois, posées de champ, qui servent comme de fondement.... On nomme aussi *racinaux* les petits poteaux ou piéces de bois dans lesquels sont assemblées les longues traverses qui sont les auges ou mangeoires des écuries.

RACINE, partie des arbres, plantes ou herbes, qui reçoit d'abord le suc de la terre, & qui le distribue ensuite à toutes les autres. Cette partie, qui est ordinairement fibreuse, & couverte d'une écorce plus ou moins épaisse, se trouve presque toujours cachée sous la terre, y en ayant peu qui paroissent au-dehors. La culture qu'on donne aux productions de la terre, agit principalement sur les *racines*. Les labours, les arrosemens, les améliorations ont un rapport plus immédiat, à cette partie des plantes, qu'à toute autre. Il y a cinq choses à considérer dans la *racine* d'une plante, la peau, la paranymphe, le corps ligneux, les insertions & la moëlle. Il n'est pas de notre sujet d'entrer dans le détail de toutes ces singularités observées par les botanistes, & qui leur ont servi à caractériser certains genres de plantes. On range les *racines* sous deux classes relativement à la direction qu'elles prennent en terre. Les *racines* mises dans la premiere sont appellées *pivotantes*; celles de la seconde *rempantes*. Les premieres s'enfoncent presque perpendiculairement dans le terrein; les autres s'étendent suivant une direction presqu'horizontale. Les *racines*, qui sortent immédiatement de la semence, sont toujours du genre des *pivotantes*; elles pénétrent perpendiculairement dans la terre, jusqu'à ce qu'elles trouvent le sol trop dur. Ces *racines pivotantes*, quand la terre, facile à percer, a du fond, pénétrent quelquefois à plusieurs brasses de profondeur, à moins qu'on ne les coupe ou qu'on ne les rompe, soit de dessein prémédité, soit par accident; car alors elles changent de direction. Ce sont ces *racines pivotantes* qui changent de direction, ou plûtôt les rameaux qui ne sortent, & qui s'étendent horizontalement, qui sont des *racines rempantes*; elles sont d'autant plus vigoureuses, qu'elles sont moins profondes en terre. Les plus fortes se trouvent à la superficie dans cette épaisseur de terre qui est remuée par la charrue. Ces *racines rempantes* s'éloignent quelquefois assez considérablement de la plante qui les a produites; alors elles deviennent si fines, qu'elles échappent à la vue, sur-tout quand elles ont pris la couleur de la terre qui les environne, ce qui arrive ordinairement.

RACINE, se dit aussi des *plantes* dont la *racine*, ou la partie cachée sous la terre est bonne à manger, telles que sont les carottes, les panais, les betteraves, les navets, &c. *Voyez*, à leurs articles, la vertu, la propriété de chacune de ces herbes & plantes potageres, & la maniere de les apprêter en cuisine.... Il y a plusieurs sortes de *racines* qui entrent dans le commerce, dont le plus grand nombre fait partie du

Digitized by Google

commerce des marchands épiciers & droguiſtes. Les unes ſont propres pour la médecine, les autres pour la teinture; pluſieurs pour les épices, & quelques-unes pour divers uſages.

RACINE, *en terme de teinture*, ſe dit de la couleur fauve, qui eſt une des cinq matrices, & qui ſe fait avec l'écorce ou la feuille, ou la coque du fruit de noyer; l'écorce s'emploie en hiver; les feuilles, quand la noix n'eſt pas encore bien formée, & enfin la coque lorſqu'elle eſt encore verte. On dit, *raciner une étoffe*, pour dire lui donner la couleur fauve.

RACINE *ſentant la roſe*; c'eſt une plante qui vient dans les lieux pierreux ſur les hautes montagnes; elle fleurit en Mai; elle eſt bonne pour le mal de tête: on l'applique ſur le front & ſur les tempes, après l'avoir arroſée d'eau-roſe.

RACLER; c'eſt ratiſſer quelque choſe, en ôter quelques inégalités, ou ce qui eſt ſuperflu. Les parcheminiers & corroyeurs *raclent*, ceux-ci leurs cuirs, les autres les peaux des animaux dont ils font leur parchemin & leur vélin...., *Racler*, en terme de meſureur de grains, ſignifie ôter, avec la *racloire* ou *radoire*, ce qu'il y a de trop de grain ſur les minots, boiſſeaux & autres meſures, lorſqu'elles ne doivent pas être données comble..... *Racler la tranche d'un livre*, en terme de doreur & de relieur, c'eſt l'unir, avec le *racloir*, pour le préparer à la dorure..... Le *racloir* des chaudronniers eſt leur grattoir; celui des tonneliers eſt leur eſſette. Les ébéniſtes & les menuiſiers ont auſſi leur *racloir*.

RACCORDER. En terme de fontainier, *raccorder des tuyaux*, c'eſt les joindre l'un à l'autre avec du ciment. Ce n'eſt qu'à l'égard des tuyaux de plomb, qu'on joint à une conduite de grès, pour la joindre à une décharge d'en-haut ou d'en-bas, & qui eſt l'endroit où eſt la ſoupape. *Raccorder* ſe dit auſſi, en ce ſens, pour la même conduite, qu'on rapporte au réſervoir, quand il y faut des tuyaux de plomb.

RACOURS ſe dit des étoffes de laine, qui, au retour de la teinture & de l'appiêt, ſe trouvent raccourcies & diminuées de leur longueur. Cela provient ordinairement de ce que les étoffes étant en blanc, ont été trop tirées, ou parce qu'elles ont été mal fabriquées. Les manufacturiers doivent tenir compte aux marchands du *racours* qu'eſſuient les étoffes.

RADE, lieu d'encrage, à quelque diſtance de la côte, où les navires viennent mouiller.

RADICULE; *en terme de botanique*, c'eſt une petite pointe, qui ſe trouve dans toutes les graines, qui eſt l'embryon ou le commencement de la racine. M. *Grew* l'a découverte, par le moyen du microſcope.

RADIE', nom qu'on a donné, *dans l'académie des ſciences*, à des fleurs rondes & planes, compoſées d'un diſque, & d'un ſimple rang de feuilles longuettes & pointues, arrangées tout autour, à la maniere des rayons.

RADIX, plante qui reſſemble aſſez, pour le goût & pour la forme, à la rave; mais elle en diffère en pluſieurs choſes. Sa feuille eſt plus large, plus renverſée ſur terre, & moins découpée. Son navet en eſt auſſi tout différent, & ſa chair eſt plus ferme. Il y a le *petit radix* de tous les mois, blanc & long, le *petit radix* gris & long, le *petit radix noir* d'été, long; le *radix* de la grande eſpèce; le *gros radix noir* d'hiver; le *gros radix blanc* d'hiver, & le *radix d'Italie*.

Digitized by Google

Le *petit radix* de tous les mois ſe ſeme ſur couche, comme la rave hâtive, & s'éleve de même. Le ſecond, qui eſt le *petit radix blanc & long*, ſe ſeme ſur couche & ſur terre, comme le précédent, & eſt auſſi hâtif. Il eſt moins tendre, mais un peu plus piquant. Il eſt bon toute l'année, & il le faut arroſer dans les mois de chaleur. Le troiſieme, qui eſt le *petit radix gris*, eſt de la groſſeur du doigt, comme le précédent, d'une forme allongée. Il ſe ſeme en terre, & eſt d'un goût plus relevé. On peut en avoir tout l'été. Le quatrieme, qui eſt le *petit radix noir* d'été, a la forme plus allongée que celui dont on vient de parler. Sa chair, plus dure & plus ſéche, a un goût de noiſette; ſa peau eſt tout-à-fait noire. Il eſt aſſez difficile d'avoir de ſa véritable graine. Le cinquieme, qui eſt le *radix* de la grande eſpéce, eſt de la groſſeur d'un petit œuf, & a la forme allongée. Sa peau & ſa chair ſont très-blanches. Il eſt tendre, doux, d'un goût peu relevé, ſujet à être verreux, & n'eſt bon qu'en automne. Il demande une terre fort légere. Le ſixieme eſt le *gros radix noir*, ou le *radix de Strasbourg*. Sa peau eſt noire. Il eſt gros comme le poignet, allongé à proportion. On le ſeme en Juin. Sa chair eſt dure & ſéche, d'un goût très-piquant. Il eſt bon tout l'hiver. Le ſeptieme eſt le *gros radix blanc*, qui ne différe du précédent, que par ſa couleur. Il eſt d'un blanc ſale, & d'un goût plus doux. Le huitieme, qui eſt le *radix d'Italie*, quand on peut en avoir de la graine, vient aſſez bon pour ſurpaſſer tous les autres. Il eſt long de ſix à huit pouces, & gros d'un pouce, d'un blanc éclatant, tacheté de quelques ombres rouges du côté de la tête. Sa chair eſt tranſparente, douce, tendre & caſſante, avec beaucoup d'eau. Il lui faut une terre meuble, terreautée & bien arroſée. On le ſeme depuis le printems, juſqu'à l'automne; mais il veut être à l'ombre, dans les mois de chaleur. Toutes ces eſpéces ſe multiplient de graine, qui eſt plus rouge & plus petite que celle de la rave. Les *radix* ne ſont bons, en cuiſine, que pour ſervir crudes; c'eſt un hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une ſoupe.

RADOIRE, ou RACLOIRE, inſtrument de bois, d'environ deux pieds de long, fait à-peu-près comme une régle, & dont un des côtés eſt plat, & l'autre un peu convexe. On s'en ſert pour *rader* les meſures de grains, quand elles ſont pleines, afin de mettre au niveau le grain, avec le bord de la meſure; c'eſt ce qu'on appelle *meſurer ras*. Le côté convexe de la *radoire* ne ſert que pour *rader l'avoine*, parce que ce grain étant très-long, il ſeroit difficile de le meſurer juſte autrement.

RAFFES, rognures des peaux que les tanneurs & les mégiſſiers ont préparées.

RAFFINAGE ſe dit de la purification des métaux, du ſucre, du ſel, du ſoufre & du ſalpêtre.

RAFFINERIE, lieu où l'on *raffine*. Il eſt peu de royaumes qui n'ayent des *raffineries*, pour preſque tous les articles ſuſceptibles de raffinage.

RAFFUTER *un chapeau*, c'eſt le raccommoder en entier

RAFLE, eſpéce de filet, dont ſe ſervent les oiſeleurs, pour prendre de nuit les oiſeaux dans les bois. Si cette chaſſe donne un peu de peine, par rapport à l'équipage qui y eſt néceſſaire, & au froid qu'on y endure quelquefois, on peut dire auſſi qu'en récompenſe, & en peu de tems, elle dédommage bien

de cette fatigue ceux qui veulent la prendre, pour le bon nombre d'oiſeaux de pluſieurs ſortes qu'on y prend. C'eſt pour l'ordinaire dans les bois qu'on prend ce paſſe-tems.... Il y a auſſi un filet pour prendre le poiſſon, nommé *rafle*, avec lequel, quand il eſt bien fait & bien tendu, ſoit dans une grande, ſoit dans une petite riviere, pourvu que l'eau ne ſoit pas trop rapide, on prend une prodigieuſe quantité de poiſſons.

RAFRAICHIR: c'eſt réparer ou raccommoder quelque choſe. On le dit volontiers des étoffes auxquelles on donne un nouveau luſtre.

RAFRAICHIR *une racine*, en jardinage, c'eſt couper tout de nouveau, mais ſi peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque tems auparavant, s'étoit un peu ſéchée, parce qu'on n'en avoit pas planté l'arbre aſſez tôt; & ſans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'arbre eſt planté auſſi-tôt que la racine eſt taillée.

RAGE, maladie à laquelle ſont ſujets les chiens de chaſſe & les autres. Sous ce mot de *rage*, on en comprend ſept eſpéces, dont il y en a deux d'incurables, ſçavoir la *rage chaude* & la *rage courante*. La premiere eſt un poiſon qui les mine de telle maniere, qu'en peu de tems ils en meurent; & elle ſe connoît à leur queue, qu'ils portent toute droite; & lorſqu'on les voit ſe ruer indifféremment ſur toutes ſortes d'animaux, ſans regarder où ils ſe jettent, & enfin à leur gueule, qui eſt noire, ſans aucune écume. La ſeconde, qui n'eſt pas ſi dangereuſe, ſe remarque à leur maniere de ſe jetter ſur les chiens, qui ſont les ſeuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux. Ils portent la queue entre les jambes, & marchent comme fait un renard. Ces deux eſpéces de *rages*, comme on l'a dit, ne ſe peuvent guérir; mais on peut apporter des remedes aux ſuivantes, qui ſont la *rage muë*, la *rage tombante*, la *rage endormie*, la *rage efflanquée*, & la *rage rhumatique*.

RAGOT, terme qui ſe dit des chevaux qui ont les jambes courtes, la taille enfoncée, & large du côté de la croupe. Un cheval *ragot* eſt plus propre pour la ſelle que pour le trait. On en voit auſſi plus mettre à cet uſage qu'à d'autres..... *Ragot*, en terme de chaſſe, ſe dit d'un ſanglier qui ſort de compagnie, quand il a deux ans.

RAGOUT. *En cuiſine*, on en fait de pluſieurs ſortes. Les alimens les plus ſimples & les plus faciles à apprêter, ſont préférables à tous les autres, parce qu'ils ſont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produiſent des humeurs plus tempérées. Ceux qu'on accommode de mille manieres différentes, en y prodiguant les épices & les aſſaiſonnemens, pour en relever le goût, ſont pernicieux pour la ſanté, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes, qui corrompent nos humeurs, qui ſont perdre aux parties ſolides du corps leur vertu de reſſort, & enfin qui détruiſent les principes de la vie: auſſi voyons-nous ceux qui ne connoiſſent point cette pernicieuſe délicateſſe, & qui ſe contentent des mets les plus ſimples, jouir d'une ſanté beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables ſont les plus délicates & les mieux ſervies.

RAGREER, *terme de jardinier*, qui ſe dit des branches des arbres qui ont été ſciées. C'eſt couper, avec la ſerpette, la ſuperficie de cette partie ſciée, & comme brûlée par le mouvement de la ſcie. Il faut *ragréer* les parties ſciées, parce qu'elles pourriroient autrement, &

Digitized by Google

ne se recouvriroient jamais, dit *la Quintinie*.

RAGUET, sorte de petite morue verte, qui tient le troisieme rang dans le triage que l'on fait, en Bretagne, des différentes espéces de morues, & le quatrieme, en Normandie.

RAIE, *en terme d'agriculture*, se dit de la séparation qui est entre deux sillons, & qui se fait quand on laboure.

RAIE, poisson de mer, cartilagineux, fort plat & fort large, d'une apparence hideuse. On pêche encore une espéce de *raie*, qu'on appelle *raie bouclée*, beaucoup plus petite que les autres, mais meilleure. La *raie* contient des sucs visqueux, qui la rendent difficile à digérer; mais elle nourrit beaucoup, & produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes sucs s'attachent aux véscules des fibres, de maniere qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement. La *raie*, pour produire de bons effets, & pour être plus agréable au goût, ne doit point être trop fraîche.

RAIFORT, plante dont il y deux espéces, le cultivé & le sauvage. Le *raifort cultivé* est une plante qui vient dans les jardins potagers, qu'on retire de terre au printems, pendant qu'elle est tendre, succulente, facile à rompre & bonne à manger. On la connoît à Paris, & dans plusieurs provinces, sous le nom de *rave*; mais dans le Limosin & dans l'Auvergne, on ne donne le nom de *rave* qu'à une espéce de gros navet qu'on y mange, qui est rond, large & plat, appellé en latin *rapa*, ou *rapum*. Cependant, pour se conformer à l'usage, on n'en parlera que sous le nom de *rave*. Le *raifort sauvage* est, suivant *Tournefort*, une plante à placer entre les espéces de cochléaria. Sa racine est grosse & longue, rampante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant. Elle croît dans les jardins, dans les lieux humides. On rape sa racine pour en assaisonner les viandes. Quelques-uns l'appellent la *moutarde des Allemands*. Sa racine est apéritive, chaude, dessiccative, incisive, atténuante, & a presque les mêmes vertus que la précédente, mais dans un degré plus fort.

RAIMONDE, tulipe blanche & rouge.

RAIN, se dit des forêts & des bois. *Rain* de bois ou de forêts est l'orée d'un bois, un lieu qui est tout près d'un bois ou d'une forêt. C'est de la signification de *rain*, pris pour rameau, qu'on dit aussi *rain*, dans les ordonnances des eaux & forêts, qui signifie les lisieres, les bords des forêts & les terres qui les bornent. L'ordonnance défend de tenir des atteliers, pour façonner des bois, au *rain* des forêts, c'est-à-dire, à l'*orée*, ou à la *lisiere* & aux lieux voisins des bois.

RAIPONCE, plante qui est une espéce de campanule. On mange la *raiponce* en salade, au printems. Il y en a quatre espéces, dont trois n'entrent aucunement dans les alimens. Celle dont on mange la feuille & la racine, est mêlée avec la mâche. Cette plante est saine, & d'un goût qui tient un peu de la noisette. Elle est rafraîchissante, & on en emploie la décoction dans les commencemens des maux de gorge. Elle vient sans culture; mais quand elle est élevée dans les jardins, elle en est plus tendre. On la place dans une terre fraîche, douce & un peu ombragée. On la seme au mois de Juin. Sa graine est si menue, qu'il faut la mêler avec de la sciure de bois, & la semer fort claire. Plein un dé suffit pour une grande planche.

Digitized by Google

elle demande d'être terreautée, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Il faut souvent l'arroser, & la sarcler ensuite. Les bonnes *raiponces* nous viennent de Meaux en Brie, où la terre est plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris.

RAIRE, *en terme de vénerie*, c'est crier. Les cerfs *raient*, lorsqu'ils sont en rut.

RAIS, bâtons ou morceaux de bois d'une roue, qui portent d'un bout dans le noyau ou moyeu, & de l'autre dans les jantes. Dans quelques machines de méchanique, on les appelle *bras*.

RAISEAUX DES INDES: ouvrages de soie, propres à faire des ceintures ou des jarretieres. Ceux qui sont destinés pour des ceintures, sont apportés des Indes, garnis aux deux bouts de houppes d'or & d'argent. Ils ont deux aunes ou environ de longueur, sur un tiers ou un cinq-douzieme de largeur.

RAISIN, fruit de la vigne, qui vient en grappe, bon à manger & à faire du vin. Les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espéces, qui se multiplient tous les jours. Voici les espéces de *raisins*, pour faire du vin, les plus générales & les plus ordinaires.

Le *raisin précoce*, ou *raisin de la Madeleine*, appellé *morillon hâtif*, parce que c'est un fruit hâtif, qui est souvent mûr dès la Madeleine. Ce *raisin* est noir, plus curieux que bon, parce qu'il a la peau dure; & il est fort sujet aux mouches. On l'estime seulement, parce qu'il vient de bonne heure; & il n'est bon que dans quelque coin de jardin, bien exposé au midi, & à couvert des mauvais vents..... Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent, pour faire du vin. Vient bientôt après le hâtif, qui charge beaucoup & fait beaucoup de vin. On le nomme aussi *meúnier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses. Il se plaît dans les terres sabloneuses & légeres..... Le *morillon noir* ordinaire, appellé en Bourgogne *pineau*, & à Orléans *auvernat*, parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, bon à manger. Il vient en toutes sortes de terres, & passe, aux environs de Paris, pour le *raisin* qui fait le meilleur vin. Son bois a sa coupe plus rouge qu'aucun autre *raisin*. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres espéces..... Il y a une seconde espéce de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits *raisins* peu serrés; mais le vin en est fort, & même meilleur que celui du premier *morillon*. Ce second, ou *pineau aigret*, a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge au dehors, & la feuille découpée en trois, ou en pate d'oie, comme celle du figuier..... Il y a une troisieme espéce de *morillon*, qu'on appelle *franc-morillon*, *lampereau* ou *bécane*. Il fleurit avant les autres plants, & fait d'aussi bon vin que les précédens. Il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd; mais, à la maturité, il déchet de moitié, & quelquefois davantage. Il croît plus qu'aucun autre, en bois, en longueur & hauteur; & les nœuds de ses jettées sont les plus espacés.... Il y a encore le *morillon blanc*: il est aussi excellent à manger; mais il a la peau plus dure que le *morillon noir* ordinaire. Il y a encore l'*auvernat gris* d'Orléans.....

Digitized by Google

Le *bourguignon* ou *freſſeau* eſt un *raiſin noir* aſſez gros, meilleur à faire du vin, qu'à manger. Il charge beaucoup, & donne de groſſes grappes..... Il y a le *bourguignon blanc*, qu'on appelle, en quelques endroits, *mourlon*, & le *cloſier*, qui a les nœuds à deux doigts & demi de diſtance, le fruit à courte queue & entaſſé, la feuille fort ronde, comme les *gouais*. Il réſiſte à la gelée..... Le *noiraud*, autrement dit le *teinturier* ou *plant d'Eſpagne*, eſt une autre eſpéce de *bourguignon noir*, qui a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la moëlle ſerrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde. La queue eſt rouge, le grain fort ſerré, qui teint fort noir. Il réſiſte à la gelée mieux qu'aucun autre; mais ſon ſuc eſt très-plat, & ne ſert qu'à couvrir le vin pour la noirceur; c'eſt pourquoi on en plante peu dans chaque vigne. Il eſt bon auſſi pour les bleſſures; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux teinturiers..... Le *raiſin* qu'on appelle ſimplement *raiſin noir*, ou *raiſin d'Orléans*, eſt preſque la même choſe que le *noiraud*..... Le *ploqué* lui reſſemble auſſi, mais il ne teint point: c'eſt un *raiſin* qui a dégénéré; & ſon ſuc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'eſpéce que de la provigner..... Le *bourdelais* ou *bourdelas*, qu'on appelle, en Bourgogne *gray*, & en Picardie, *grégoir*, eſt de trois ſortes, *blanc*, *rouge* & *noir*. Il a la grappe & les grains très-gros. Il eſt principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il eſt encore excellent pour y greffer toutes ſortes de *raiſins*, entr'autres ceux qui ſont ſujets à couler, comme le *damas*, les *corinthes*, ſur-tout le *violet*. A l'égard des *muſcats*, ils ne ſeroient plus muſqués, ſi on les greffoit ſur une autre ſorte que ſur des *muſcats*..... Le *raiſin d'abricot*, la *vigne gréque* & le *farineau*, ſont trois eſpéces de *bourdelais*. Le *raiſin d'abricot* eſt ainſi appellé, parce que ſon fruit eſt jaune & doré, comme l'abricot. La grappe en eſt belle & des plus groſſes..... La *vigne gréque*, qu'on nomme auſſi le *raiſin merveilleux*, ou le *Saint-Jacques en Galice*, parce que ce canton eſpagnol en eſt plein, eſt rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif, & bon à faire du vin; ſa graine eſt des plus belles & des plus groſſes; & ſa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui eſt aſſez ordinaire aux *raiſins* colorés de noir, de violet & de rouge.... Le *farineau*, ou *rognon de coq*, eſt blanc, & le grain petit & long. Il eſt meilleur à faire du verjus que du vin.... Le *ſanmoireau*, qui s'appelle *quille de coq* aux environs d'Auxerre, eſt un *raiſin noir*, excellent à manger & à faire du vin: il a le grain longuet, ferme & un peu preſſé. Il y en a de trois ſortes. La premiere & la meilleure a le bois dur, & des provins noués, courts. La ſeconde approche fort de la premiere; & la troiſieme, eſt nommée *ſanmoireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres: il fait du vin aſſez plat, ne porte que peu par année, & eſt ſujet à s'égrainer entiérement, avant qu'on le cueille..... Le *prunelas rouge* ou *négrier* a la côte rouge & le bois noué, la moëlle groſſe, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge. Il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée; c'eſt pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vigne noire, & ſeulement pour noircir & affermir le vin.

Digitized by Google

vin. Il réſiſte à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte..... Le *miellé blanc* eſt un des meilleurs *raiſins* pour faire du vin & pour manger. Il charge beaucoup, a bon ſuc, & ſe garde aſſez; il eſt excellent à faire ſécher au four..... Le *miellé noir* n'eſt pas ſi bon, & n'a pas tant de force en vin.... Le *miellé verd*, qu'on appelle en quelques endroits ſimplement *plant verd*, eſt le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point; & le vin n'en devient pas jaune.... Le *ſurin* eſt une eſpéce de miellé un peu pointu, d'un goût excellent & fort aimé en Auvergne... Le *gamet* eſt un *raiſin* fort commun, qui vient mieux que tout autre; mais le vin en eſt fort petit, de peu de ſaveur, & ſon plant dure peu d'années. Il y a le *gamet* blanc & noir. On l'appelle du vin *gamet*. Le *gouais* eſt fort commun; ſon plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus groſſe & plus longue que le *gamet*; mais il eſt de pareille qualité pour faire du vin. Il eſt même un peu moindre; il eſt infiniment meilleur en verjus, ſoit liquide ou confit, qu'en vin. Il n'en faut pas ſouffrir dans les vignes, ou y en laiſſer peu.

Outre ces onze eſpéces de *raiſins*, les plus générales dont on vient de rendre compte, il y en a beaucoup d'autres particulieres qu'il eſt bon de connoître; ce ſont le *Beaunier*, le *fromenteau*, le *ſauvignon*, le *piquant-paul*, le *pizutelli*, la *blanquette de limons*, la *roche blanche*, le *gros noir d'Eſpagne*, le *raiſin d'Afrique*, le *marroquin* ou *barbarou*, le *damas*, le *raiſin d'Italie*, la *vigne de Mantoue*, le *raiſin d'Antioche*, ou *la Ciouta*, & le *raiſin Suiſſe*. Le *beaunier*, ainſi nommé, parce qu'il eſt fort connu & eſtimé à Beaune, eſt un *raiſin* qui charge beaucoup, & tire ſur le *gouais blanc*; mais il eſt beaucoup meilleur: on l'appelle à Auxerre *ſervinien*.... Le *fromenteau* eſt un *raiſin* exquis & fort connu en Champagne. Il eſt d'un gris rouge; la grappe en eſt aſſez groſſe, le grain fort ſerré, la peau dure, le ſuc excellent, & fait le meilleur vin. C'eſt à ce *raiſin* que le vin de *Sillery*, ſi vanté, doit ſon mérite & ſon renom.... Le *ſauvignon* eſt un *raiſin noir*, aſſez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé, & des meilleurs. Il y a auſſi le *ſauvageon blanc*, qui a les mêmes qualités que le noir; l'un & l'autre ſont rares & peu connus..... Le *piquant-paul* eſt un *raiſin blanc* fort doux: on l'appelle autrement *bec d'oiſeau*, & en Italie *pizutelli*, c'eſt-à-dire, pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long, & pointu des deux côtés. Il y a auſſi le *pizutelli* violet, dit *dent de loup*, qui a le grain long, mais moins pointu; c'eſt un des plus beaux *raiſins* & des plus fleuris. Il eſt aſſez bon, & ſe garde long-tems. Nous avons encore un autre *raiſin* qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui reſſemble; il eſt très-jaune, très-doux, & de garde.... La *blanquette de limons* eſt un *raiſin blanc*, & *clair* comme du verre; la grappe en eſt longue & aſſez groſſe. Il charge beaucoup & ſon jus eſt très-doux & délicieux..... La *roche blanche* & *noire* charge auſſi beaucoup, la grappe en eſt groſſe & longue; le grain en eſt aſſez menu, fort ſerré, & mûrit avec peine, parce que c'eſt une eſpéce de petit bourdelais.... Le *gros noir d'Eſpagne*, ou *la vigne d'Alicante*, donne une groſſe grappe, fort garnie de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin, ſi vanté en Eſpagne.... Le *raiſin d'Afrique* eſt très-gros, & ſes grains ſont comme des prunes; il y a le rouge & le

Digitized by Google

blanc. Ses grappes ſont extraordinaires pour leur groſſeur. Le grain eſt plus long que rond, & plat vers la pointe. Le bois en eſt très-gros; la feuille grande & large. Il veut le mur & beaucoup de ſoleil pour bien mûrir... Le *marroquin* ou *barbarou* eſt un gros *raiſin* violet, dont les grappes ſont auſſi d'une groſſeur extraordinaire, le grain rond, gros & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette eſpéce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année. Le *damas* eſt encore un excellent *raiſin* à manger. La grappe en eſt fort groſſe & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pépin; il coule ſouvent, & veut être taillé long; il y en a de blanc & de rouge.... Le *raiſin d'Italie*, autrement dit *pergolèze*, eſt de deux ſortes, blanc & violet; il a la grappe groſſe & longue, le grain longuet & clair-ſemé; il mûrit avec peine en France..... La vigne de Mantoue donne un fruit fort hâtif, mûrit dès le commencement d'Août. La grappe en eſt groſſe & ne coule point. Le grain eſt auſſi aſſez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un ſuc extraordinaire.... Le *raiſin d'Antioche*, ou *Ciouta*, a la feuille découpée comme le perſil. Il eſt blanc, doux, charge beaucoup, reſſemble au chaſſelas; mais il eſt peu relevé en vin.... Le *raiſin Suiſſe* eſt plus curieux que bon. Il a la grappe groſſe & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

De ces dernieres eſpéces de *raiſin*, il y en a qu'on ne connoît point en France, & d'autres qu'on ne voit que dans quelques jardins de curieux. Pour les *raiſins* que nous cultivons, & qu'on ſert ſur les tables, ce ſont les différentes eſpéces de *haſſelas*, de *muſcats*, le *raiſin de Corinthe*, le *raiſin ſans pépins*, & la *malvoiſie*.

Il y a pluſieurs eſpéces de *chaſſelas*. Le *chaſſelas*, dit *muſcadet*, ou *bar-ſur-aube blanc*, eſt un *raiſin* gros, blanc, excellent, ſoit à manger, à garder long-tems, à ſécher ou à faire de bon vin. Ses grains ne ſont pas preſſés. Il réuſſit ſurtout dans les vignes pierreuſes, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre eſpéce de *bar-ſur-aube blanc* qui eſt le gros corinthe, dont nous parlerons ci-après. Le *chaſſelas noir*, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *raiſin grec*, eſt plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes ſont plus groſſes. Il prend peu de couleur; & ils ſont tous deux excellens.

Il y a beaucoup de ſortes de *muſcats* qui ſont exquis la plûpart. Le *muſcat blanc*, ou de *Frontignan*, a la grappe longue, groſſe & preſſée de grains; il eſt excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à ſécher au four & au ſoleil. Il y a une eſpéce de *muſcat blanc*, *hâtif de Piémont*, qui a la grappe plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux, dont on fait une eſtime particuliere..... Le *muſcat rouge*, ou de *corail*, à cauſe de la vivacité de ſa couleur, a les mêmes qualités. Son grain eſt encore plus ferme, & il demande aſſez de ſoleil pour bien mûrir. Le *muſcat noir* eſt plus gros & fort preſſé de grains; il a le goût moins relevé, mais il eſt fort ſucré, & très-recherché, parce qu'il change beaucoup, & eſt très-hâtif.... Le *muſcat violet* eſt d'un noir plus clair, & a la couleur violette, les grappes fort longues, & garnies de grains qui ſont gros, très-muſqués, & des meilleurs.... Le *muſcat de Rizebate* eſt muſqué, a le grain plus

Digitized by Google

petit que les autres ; & ſon ſuc eſt ſi doux & ſi agréable, que ce ſeroit un de nos premiers *raiſins*, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégénere preſque toujours en *raiſin* de Corinthe, ainſi que les damas ; l'un & l'autre n'ont point de pépins, à cauſe de leur coulure..... Le *muſcat long*, ou *paſſe-muſqué d'Italie*, eſt fort gros, fort muſqué, excellent en confitures & à manger crud, & ſes grappes ſont très-groſſes & très-longues. Il eſt rare & curieux, & veut une pleine expoſition du côté du midi contre un mur, autrement il a peine à mûrir ; quoiqu'il ne ſoit qu'à demi-mûr, il eſt toujours meilleur, & le plus parfumé des muſcats en confiture, parce que le ſoleil lui donne le muſc qu'il n'avoit pas encore acquis..... Il y a auſſi le *muſcat long violet* qu'on appelle de *Madere* ; il eſt rare, & extraordinaire pour ſa beauté & ſa bonté.... Il y a encore le *muſcat de Jeſus*, dont le grain eſt fort gros & rond, des plus muſqués, & des plus rares..... On compte auſſi parmi les *muſcats*, le *jennetin*, autrement dit le *muſcat d'Orléans*, ou de *Saint-Memin*. Il eſt fort ſucré, ſujet à la coulure, & reſſemble au miellé, ou plûtôt à la malvoiſie ; c'eſt pourquoi quelques-uns l'appellent auſſi *malvoiſie blanche*. Les limonadiers & les cabaretiers de Paris vendent ſouvent le vin de Jennetin pour le vrai muſcat de Frontignan.

Le *raiſin de Corinthe* eſt un *raiſin* délicieux & ſucré. Il a le grain fort menu & preſſé, la grappe longue & ſans pépin, ainſi que le *corinthe rouge*.... Le *corinthe violet* eſt un peu plus gros ; il eſt auſſi excellent & ſans pépin, mais fort ſujet à couler ; c'eſt pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.... Le *raiſin ſans pépin* eſt une eſpéce de *bar-ſur aube*, dont le grain eſt moins gros & un peu aigre. Il eſt très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pépin ; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe*.... Il faut remarquer que tous les muſcats & les corinthes ſont ſujets à la coulure ; c'eſt pourquoi il faut les tailler long, ou les greffer ſur les bordelais, quand on ne ſe ſoucie pas de les avoir muſqués.

La *malvoiſie* eſt un *raiſin gris* qui charge beaucoup ; le grain en eſt petit, mais fort ſucré, relevé, hâtif, & ſi plein de jus qu'il paſſe, ainſi que l'auvernat gris d'Orléans, pour l'un des *raiſins* les plus fondans. La *malvoiſie* rouge eſt de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précédente. La *malvoiſie* blanche eſt plus rare & moins hâtive ; au reſte la *malvoiſie* griſe eſt la plus en uſage, & on l'eſtime la meilleure des trois. Il y a auſſi la *malvoiſie muſquée*, autrement dit *muſcat de Malvoiſie* ; c'eſt un *raiſin* très-excellent pour le relief de ſon muſc, qui paſſe tous les autres. Il vient du Montferrat ; les environs de Turin en ſont remplis.

Lorſqu'on a deſſein de planter la vigne dans les terres dont on a parlé ci-deſſus ; ſi c'eſt un terrein ferme, il ne faut faire proviſion que de *morillons*, autrement dits *pineaux blancs & noirs*, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, mêlés de *treſſeaux*, autrement appellés *raiſins bourguignons*.... Cependant dans de telles terres un *pineau* ne vient point au haut point de perfection qu'on peut attendre de lui, quelque année de chaleur qu'il puiſſe arriver ; car avec tous les ſecours qu'on lui peut donner dans un terrein de cette nature, il lui manque toujours un certain je ne ſçais quoi, qui eſt eſſentiel pour faire un *raiſin* dans l'état de donner un vin délicat,

Digitized by Google

soit qu'en suçant la substance de la terre où il est, son eau retienne quelque chose de cette humidité qui est naturelle à cette terre, & qui émousse les esprits du vin, soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la séve en montant d'un lieu de tempérament froid dans le *raisin*, ne trouve point assez de chaleur pour se raréfier. Voilà la raison pourquoi on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres *raisins* que le *pineau* qui, étant plus disposés que les autres à mûrir promptement, y produisent du vin qu'on appelle *vin de l'arriere-saison*... Si l'on mêle du plant de *tresseaux* parmi ceux qui sont d'une nature à ne mûrir qu'à peine, c'est que nos peres ayant vu par expérience que les *pineaux* dans telles terres, ne pouvoient d'eux-mêmes faire du vin qui eût assez de corps, ont jugé nécessaire d'y joindre de ces tresseaux, qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas plus rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit, sortant des terres fortes pour arriver à une bonne fin.... Si c'est dans les sables qu'on a envie de faire un plant de vignes, voici comment il se faut comporter. Si c'est en de gros sables, ou bien en des sables legers, les *pineaux*, & sur-tout les blancs, n'y doivent point être oubliés. Le *raisin mûnier* réussit très-bien en ceux-ci; & les *méliers*, autrement dits *melons*, de trois sortes, sçavoir, blancs, noirs & verds, viennent fort heureusement dans l'autre..... Ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin, quand ces terres fortes sont telles qu'on a dû les choisir, & en bonne exposition. C'est ce que l'expérience fait voir tous les jours à l'égard des sables, dont les sels, n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent que des *raisins* d'une eau fade, & non point si sucrée que celle des terres fortes.... A ces pineaux on joint donc les *méliers*, comme on a dit; le blanc est un bon *raisin* qui charge beaucoup, le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de *raisins* viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui, étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des méliers qui demandent, pour mûrir, beaucoup de chaleur. Ces *raisins* donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir..... Il faut mettre toujours, dans ces sortes de sables, plus des deux tiers de *raisins blancs*. La coutume du pays, où sont situés ces sortes de sables, étant toujours de faire plus de vin blanc que de rouge.... Pour le *tresseau*, on conseille qu'il ait sa place dans les sables, en quantité raisonnable; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon; mais c'est afin que les autres *raisins*, qui n'y acquiérent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent, avec lui, donner du vin qui ait du corps..... A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres, & grosses, & dont le fond est rougeâtre & un peu humide.... Celles qui ont aussi des pierres, mais plus petites, & qui sont blanches, & dont la terre est moins rouge, étant considerées plus favorablement que les précédentes: outre les *pineaux* blancs & noirs, & les *tresseaux* en petit nombre, on y plante encore un certain *raisin* qu'on appelle *beaunié*, autrement dit, à Auxerre, *servinien*. Toutes ces espéces de *raisins* réussissent assez bien dans ces sortes de terres pierreuses. L'autre espéce de terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre,

Digitized by Google

& le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les *raisins* que nous avons dit qui convenoient à l'espéce précédente ; & là ces *raisins* s'y perfectionnent de telle maniere, que le vin qu'ils rendent a toujours quelque chose qui flatte beaucoup, lorsqu'on le boit. On peut encore, dans ces sortes de terres, planter quelques seps de muscat & de chasselas, ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être gardés, & servir ensuite sur la table..... Dans les terres pierreuses, qui rendent le vin le plus délicat & le plus délicieux, on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs ; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force *serviniens*, quelques muscats & chasselas, parci-par-là, & point de *tresseaux*. Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de *pineaux* noirs que de blancs, quelques *serviniens*, & un peu de *tresseaux*, qui, avec les autres qualités que les *raisins* acquièrent dans ces terres, font un vin qui porte loin, & d'un corps tout-à-fait moëlleux ; enfin un vin qui, étant bu dans son tems, fait les délices des tables.

Le *raisin* est, selon *Galien*, le premier de tous les fruits de l'automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins malfaisant lorsqu'il est parfaitement mûr.... Le *raisin* mûr est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation.... On confit le *raisin* verd & le verjus, pour le rendre plus agréable, & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.... On fait encore, avec le suc du verjus, l'eau & le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Les *raisins* séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépouille de la plus grande partie de leur phlegme, & corrige l'acide qu'ils contiennent ; ce qui les rend plus nourrissans, & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine, & pour amollir le ventre ; mais ils se tournent aisément en bile ; & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde, en les mangeant, d'en écraser les pépins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre ; car comme ces pépins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac..... Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher, après le repas, deux ou trois grains de *raisin* sec avec les pépins ; cela contribue à la coction des alimens.

Il y a des *raisins secs* de plusieurs espéces qui nous viennent de différens pays.... Les *muscats* se tirent principalement de Frontignan, en Languedoc ; il faut choisir les grappes les plus grosses, & dont les grains soient bien nourris.... Les *picardans* nous viennent du Languedoc & de la Provence ; ils sont petits, mais assez gras ; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses. Les *jubis*, ou *raisins aux jubis*, autrement dits *raisins de caisse*, nous sont envoyés de Provence, particuliérement de Beaucaire, d'Orioulle, & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes ; on les trempe dans une lessive de barille ; & après

Digitized by Google

les avoit fait sécher au soleil, on les met dans des caisses. Ces *raisins* sont d'un goût sucré & délicat; il faut les choisir nouveaux, & prendre les plus belles grappes.... Les *raisins fols* ou *fors*, *raisins au soleil*, ou *raisins d'arq*, nous viennent d'Espagne; ils sont d'une couleur tirant sur le violet; ils sont égrainés & très-agréables au goût. Les *raisins* d'Espagne, proprement dits, sont de petits *raisins* un peu plus gros & moins secs que les *raisins* de Corinthe: on nous les apporte égrainés: on les substitue quelquefois aux *raisins* de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.... Les *raisins* de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noire ou rouge; ils nous viennent de plusieurs isles de l'Archipel, mais particuliérement de l'isthme de Corinthe: on les vend en grain; il faut les choisir petits, nouveaux, & en grosse masse; ils se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air; ils entrent dans plusieurs ragoûts: on les substitue quelquefois, en médecine, aux *raisins* de Damas.... Les *raisins* de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie; ils ont le grain extrêmement gros, aussi bien que les grappes; on dit qu'on en cueille dans le pays, qui pesent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & applatis dans des bustes, qui sont des boëtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les tisanes pectorales, où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits béchiques; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables *raisins* de Damas ont un goût fade & désagréable... Les *raisins* de Calabre sont un peu gras, mais d'un très-bon goût; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou des morilles.

RAISINE', préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux, dans le tems de la vendange.

RAISON; *Livre de raison*, parmi les négocians, marchands, banquiers, est un gros regître sur lequel on forme tous les comptes en débit ou crédit, dont on trouve les sujets, c'est-à-dire, les articles sur le livre journal. On le nomme *livre de raison*, parce qu'il sert à se rendre raison à soi-même & à ses associés, de l'état de son commerce.... *Raison*, en arithmétique, signifie la proportion que des nombres ont entr'eux. La *raison* de 4 à 8, est comme de 2 à 4.... *Raison*, dans le commerce de mer, est la quantité des alimens, de la boisson que l'on donne chaque jour aux matelots des vaisseaux marchands.

RAISONNER, se dit de l'obligation où sont les capitaines & maîtres des vaisseaux marchands d'envoyer à la patache pour montrer à celui qui y est de garde, leur congé & autres papiers, suivant les ordonnances de la marine; c'est ce qu'on appelle *aller raisonner*.... *Raisonner*, est encore aller déclarer la marchandise dans les bureaux des douanes & des traites, pour en payer les droits portés par les tarifs, suivant leur poids, nombre & qualité.

RALE, oiseau de la grosseur d'un pigeon, qui a le bec & le cou longs. Il y a des *râles noirs*, des *râles rouges* ou de *genêt*, & des *râles d'eau*. Les *râles de genêt* sont un peu plus gros que ceux d'eau. Ils vivent de semence de genêt. On sert les *râles* comme les *canards*. On appelle les *râles de genêt*, les rois ou les meres des cailles, parce que ces derniers oiseaux les suivent

Digitized by Google

lorſqu'ils vont de compagnie. On va à la chaſſe de ces oiſeaux : on les tire au fuſil, on les prend au hallier. Dans le premier cas, cette chaſſe eſt quelquefois bonne pour les habiles tireurs.

RAMAGE, *en termes de coutume des eaux & forêts*, ſe dit du droit ou faculté qu'ont quelques particuliers de couper des branches ou des rameaux d'arbres dans les forêts de leurs ſeigneurs.

RAMAGE : *Velours à ramage ;* c'eſt celui où ſont repréſentés divers grands ornemens en maniere de rinceaux ou de palmes veloutées ſur un fond ſatiné ou gros de Tours. On le nomme ainſi pour le diſtinguer du velours ciſelé ou du velours plein.

RAMAILLER ; c'eſt donner aux peaux de bouc, de chévre, &c. la façon néceſſaire pour les paſſer en chamois.

RAMASSER, *en terme d'émailleur : Ramaſſer l'émail*, c'eſt le prendre chaud & liquide dans la cuiller de fer où il a été mis en fuſion avec du verre pour en faire ce que les émailleurs appellent *du canon.*

RAMBOUR, ſorte de pomme ainſi nommée de *Rambure* dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé d'être connues.

RAMBOURAGE, *terme de manufacture de draperie*, apprêt qu'on donne aux laines de diverſes couleurs qu'on a mêlées enſemble pour la fabrique des draps mêlangés.

RAMBOURG, ou HAMBOURG, eſpéce de futaille qui ſert à mettre du ſaumon ſalé ou de la biere.

RAME, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une ſimple branche d'arbre, ſur-tout de celles qui ſervent à ſoutenir des plantes qui ne ſont pas fortes de tiges. On ſe ſert de *rames* pour ſoutenir les pois.

RAME, machine dont on ſe ſert, dans les manufactures de draperie, pour allonger & élargir les draps, ou ſeulement pour les unir & les dreſſer quarrément.

RAME, total de cinq cents feuilles de papier. La *rame* ſe diviſe en vingt mains, & chaque main en vingt-cinq feuilles.

RAMEAU, ſe dit, dans les mines de métaux, particuliérement dans celles de l'or & de l'argent, des veines ou filons, qui ſe ſéparent en différentes parties.

RAMEAU, *en jardinage*, ſe dit d'une branche d'arbre coupée & pendante, pour en tirer les écuſſons à greffer.

RAME'E, aſſemblage de branches entrelacées naturellement, ou par artifice.

RAME'E, ſe dit auſſi des branches coupées avec leurs feuilles vertes.

RAMENDER, ce qui eſt ſynonyme à raccommoder, & terme en uſage chez différens ouvriers & artiſans.

RAMEQUIN, ſorte de pâtiſſerie faite avec du fromage gras.

RAMER, *en jardinage*, c'eſt ſoutenir avec des rames, par exemple, des pois qu'on cultive dans des jardins.... *Ramer.* Un oiſeau qui rame en l'air, eſt un oiſeau qui ſe ſert de ſes ailes, comme de deux avirons.

RAMES, cotons de *rames ;* ce ſont des cotons filés, de médiocre qualité, qui viennent de Rama en Judée.

RAMETTE. Les imprimeurs donnent ce nom à un chaſſis de fer qui n'a point de barre au milieu. Il ſert à dreſſer les formes d'imprimerie pour les ouvrages qui n'ont qu'une ſeule page, ou du moins un ſeul feuillet, comme les placards, &c.

RAMIER, ou BISET, eſpéce de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts. On les pique & on les fait cuire de belle

Digitized by Google

couleur : on en fait auſſi des entrées de pluſieurs façons. Voyez *Pigeon*.

RAMILLES, ou RAMASSIS, *en terme des eaux & forêts*, ſe diſent des bois qui reſtent dans les forêts, après qu'on en a tiré le bois de corde & les cotrets. On fait des bourrées de ces ramilles.

RAMONEUSE ; nom que *Morin* donne à une tulipe colombin obſcur, colombin clair, & peu de blanc.

RAMPANT. Les citrouilles, les couleuvrées, & pluſieurs autres plantes ſont rampantes, parce que leur tige n'eſt pas aſſez forte pour les ſoutenir ; elles demeurent couchées ſur la terre.

RAMURE, *en terme de vénerie*, c'eſt la tête du cerf.

RANCHE, groſſe cheville qui traverſe, de pied en pied, ce qu'on appelle le *rancher* d'un engin ou d'une grue, & qui ſert comme d'échelons pour monter en haut. Voyez *Echellier*.

RANDON, en terme de fauconnerie, *fondre en randon* ; c'eſt quand l'oiſeau de proie fond avec impétuoſité ſur le gibier pour l'aſſomer & le jetter à terre. *Randonnée*, en terme de vénerie, c'eſt quand après qu'une bête eſt donnée aux chiens, elle ſe fait chaſſer, & tourne deux ou trois tours à l'entour du même lieu.

RANGE, *en terme de paveur de petit échantillon* ; c'eſt un rang de pavé de même grandeur, le long d'un ruiſſeau, ſans caniveaux ni contre-jumelle.

RANGE'E, diſpoſition de pluſieurs choſes placées en lignes droites. Les jardiniers plantent leurs choux, leurs laitues, &c. en diverſes rangées.

RANGER le poil d'un drap ou d'une étoffe de laine, c'eſt en coucher le poil avec le cardinal, la broſſe & la tuile, après qu'elle a été tondue.

RANNIR, ancien terme des ſtatuts des maîtres potiers d'étain ; c'eſt ce qu'on appelle préſentement *verniſſer*.

RAPATELLE, ou *toile à tamis* ou *à ſas* ; c'eſt une toile claire faite avec du crin de cheval qui ſert à faire les tamis, &c.

RAPE, inſtrument de fer, fait en forme de lime, dont ſe ſervent pluſieurs artiſans. Il y a auſſi des *rapes* qui ne ſervent que pour réduire en poudre le tabac, le ſucre, &c.

RAPE', raiſin nouveau, dont on remplit le tiers d'un tonneau pour faire repaſſer deſſus le vin gâté & affoibli, pour lui donner de nouvelles forces. Pour faire un bon *rapé*, on prend un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de ſarment de la hauteur de deux bons doigts. On choiſit enſuite de beaux raiſins noirs qui ſoient bien mûrs ; on en coupe toutes les queues, près des grains ſans les crever. On les met doucement ſur ce ſarment, ſur lequel on met encore des raiſins juſqu'à un pied près de l'extrémité d'en-haut, ou on fait encore un autre lit de ſarment, puis on a ſoin de bien enfoncer ce tonneau. On le porte doucement dans le lieu où on veut qu'il reſte, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge, à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir ſans qu'il s'en perde beaucoup. On l'entretient, dans le commencement, de même que le vin. Il faut avoir ſoin qu'il ne s'évente pas.

Voici un *rapé* qui ne ſert qu'à éclaircir le vin. Il ſe fait avec des copeaux de hêtre ou de fouteau, bien ſecs, & tirés les plus longs qu'on peut, avec une varlope de menuiſier, leſquels on laiſſe tremper dans l'eau l'eſpace de deux

Digitized by Google

jours, & qu'on recharge au moins deux fois par jour pour en ôter le goût du bois. Cela fait, on les égoutte, & on les fait bien sécher à l'air, après quoi, on les met dans un tonneau qu'on remplit légérement jusqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux, & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, on met, par le bondon, une chopine d'eau-de-vie : on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau jusqu'à ce qu'on croie que cette eau-de-vie, qui est dedans, ait imbibé les copeaux. Après qu'on a roulé ce tonneau, on le porte à la place qu'on lui destine, & on le remplit de vin. On gouverne ces *rapés* comme tout autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Les *rapés* doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, parce que ni les raisins, ni les copeaux n'en valent pas mieux ; lorsqu'on les laisse trop long-tems en vuidange, c'est les exposer à prendre l'évent & à se gâter. Lorsqu'on s'apperçoit que les *rapés* de copeaux sont trop long-tems à s'éclaircir, comme c'est une marque que la lie y est trop abondante, il faut défoncer le tonneau & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre après sécher comme auparavant ; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on l'a dit, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi, on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent ainsi accommodés comme auparavant. L'ordonnance des aides, de 1680, défend à tous les marchands de vin en détail de se servir de *rapé* de copeaux, sous peine de confiscation & de cent livres d'amende.

RAPHAELE ; nom que les fleuristes donnent à une tulipe rouge, orangé & jaune.

RAPONTIC, racine grosse d'environ deux à trois pouces, jaune, & ressemblant beaucoup à la rhubarbe, mais plus légere, moins compacte, moins odorante & moins amere. On l'apporte du Levant, & elle se recueille dans plusieurs endroits de la Scythie. Les droguistes sophistiquent quelquefois la *rhubarbe* en poudre avec le *rapontic* en poudre.

RAPPORT, *en jurisprudence*, est un droit en vertu duquel les enfans ou autres descendans, qui acceptent la succession d'un ascendant, se font rapporter respectivement ce qui a été donné à chacun d'eux, pour être partagé de même que les autres biens de la succession. Ce droit a son fondement sur l'égalité qui doit naturellement être gardée entre les enfans, & sur ce qu'on présume que ce qui a été donné aux enfans par l'ascendant, n'a été donné qu'en avancement de ce qu'ils pourroient un jour espérer de sa succession.

RAPPORT *d'experts* ; c'est le procès-verbal que dressent des experts de ce qu'ils font en conséquence de la mission qui leur est donnée pour visiter, examiner, ou apprécier la valeur de quelque chose..... *Rapport*, dans le commerce, est la déclaration que le maître d'un vaisseau marchand doit faire à l'amirauté, vingt-quatre heures après son arrivée dans le port.

RAPPORT, *ouvrages de rapport* ; ce sont des ouvrages en bois ou en pierre, faits de différentes couleurs, avec lesquels on forme des desseins de toutes sortes de goûts. On les nomme aussi *mosaïque* ou *marqueterie*. Voyez *ces mots*.

RAPPORT, *en terme de chasse*.

Digitized by Google

Un valet de limier fait ſon *rapport*, lorſqu'il déclare à l'aſſemblée ſes diverſes connoiſſances ſur les bêtes qu'il a détournées.... Un garde de chaſſe fait ſon *rapport*, lorſqu'il déclare ceux qui ont contrevenu aux ordonnances du roi.

RAPPORTER, *terme de teneur de livres* : on *rapporte du brouillard général* au *journal général* ; c'eſt coucher en abrégé ſur ce dernier, les articles qui ſe trouvent écrits ſur le premier. L'article *rapporté* ſur le journal, doit contenir cinq choſes eſſentielles, 1° la date, 2° le nom du débiteur & celui du créditeur ; 3° le terme pour lequel la marchandiſe a été vendue ou achetée ; 4° le *folio* du brouillard, où la facture eſt couchée en détail ; 5° la ſomme totale.

RAPPROCHER UN CERF, *en terme de vénerie*, ou une autre bête ; c'eſt le parchaſſer avec les chiens courans.

RAPPROCHER ; *en terme de jardinage*, c'eſt raccourcir les branches des arbres qui s'ouvrent trop, afin de leur en faire produire de nouvelles pour rendre les arbres plus fournis : ainſi on dit, Il faut *rapprocher* les arbres.

RAPURES, parties de diverſes matieres ſéparées du total par le moyen de la *rape*. Dans la médecine & la teinture, on emploie diverſes ſortes de *rapures*, telles que les *rapures* du ſandal, de bois de Bréſil, de cornes de cerfs, d'ivoire, &c.

RAS, meſure de longueur dont on ſe ſert, en Piémont, pour meſurer toutes les étoffes.... *Ras* ſe dit auſſi de la choſe meſurée avec le *ras*. On dit, *un ras de drap*, *deux ras de taffetas*.... *Ras* ſe dit encore de pluſieurs ſortes d'étoffes de laine croiſées, dont le poil ne paroît que très-peu, & que l'on diſtingue par différens noms. Les plus connues ſont les *ras* de S. Lô, les *ras de Châlons*, ceux à la cordeliere, *les ras* de S. Maixant, de Luſignan, &c. Voyez *Serge*..... *Ras de S. Maur*, eſpéce d'étoffe croiſée comme de la ſerge, qui ſe fabrique à Paris, Lyon & Tours... Le *ras de S. Cyr* eſt une étoffe à-peu-près ſemblable à celle ci-deſſus, à la différence que la trame eſt toujours de fleuret..... Le *ras de Chypre* eſt une étoffe à gros grains, non croiſée, & toute de ſoie.

RASE DE MAROC, eſt une petite ſerge qui ſe fabrique dans la Champagne, & qui ſe vend à Reims.

RASER, *en terme de marchands de chevaux*, ſe dit de chevaux qui, ayant paſſé ſept ans, ne marquent plus.

RASER, *en terme de chaſſe*, ſe dit du gibier qui ſe tapit le mieux qu'il peut contre terre pour ſe cacher. La perdrix ſe *raſe*, quand elle apperçoit les oiſeaux.... *Raſer l'air*, en terme de fauconnerie, c'eſt lorſque l'oiſeau vole ſans remuer preſque les ailes, & ſans daguer.

RASIERE, meſure pour les grains, dont on ſe ſert en Flandres.

RAT, petit animal qui fait beaucoup de dégât aux fruits, & qui ronge juſqu'à l'écorce des arbres. On les détruit, auſſi-bien que *les loirs*, qui ſont des eſpéces *de gros rats gris*, rouſſâtres ou blancs, avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle, & on ſeme, par-ci-par-là, du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage.

RAT. Les ouvriers tireurs d'or appellent *rats* les trous médiocres des filieres qui leur ſervent à dégroſſir l'or, l'argent & le léton, pour les réduire en fils, en les fai-

Digitized by Google

ſant paſſer ſucceſſivement par d'autres trous plus petits, juſqu'à celui qu'ils nomment *ſuperfin*..... Les teinturiers appellent *gris de rat* une couleur ſemblable à celle de la peau de l'animal.

RAT, *Queue de rat*, lime ſourde, raiſonnablement longue & pointue, qui ſert à limer & à arrondir les trous percés dans les métaux.

RATAFIA, liqueur apprêtée. On fait du *ratafia* de raiſin muſcat, d'abricots, de ceriſes, de noyaux, de graines, de fleur d'orange, de coing, &c.

RATATINE', *en terme de jardinier*, ſe dit des plantes qui viennent mal, & qui ont peine à ſortir de terre.

RATEAU, outil de jardinier qui ſert à arracher les méchantes herbes & à nettoyer les allées & le bled dans la grange. Ce ſont pluſieurs dents de fer ou de bois, arrangées ſur un bâton qui a un long manche. Il y a des *rateaux* à dents de fer pour les jardins, d'autres à dents de bois pour les granges & les fenils. Les *rateaux* à dents de fer ſont bons pour dreſſer les planches & les plates-bandes. Il y a des endroits où on ſe ſert de *rateau* pour unir les guérets.... *Rateau*, en terme de cordier, eſt une piéce de bois garnie de dents de bois, qui eſt élevée horizontalement au bout de l'attelier des cordiers. C'eſt entre les dents du *rateau*, que l'ouvrier met ſes fils & ſes cordons, à meſure que l'ouvrage s'avance.

RATELIER; c'eſt ce qui ſert, dans les écuries & dans les étables, à mettre le foin ou le fourrage, afin que les chevaux ou les beſtiaux, le tirent au travers des barreaux qui le compoſent.... *Ratelier*, chez les bonnetiers, eſt un inſtrument ſur lequel les bonnetiers foulent leurs ouvrages de laine.

RATIERE; c'eſt le métier dont les rubaniers ſe ſervent pour faire cette eſpéce de petit tiſſu rond en forme de cordonnet qu'on appelle *une gance*.

RATIFICATION, eſt une approbation que quelqu'un fait de ce qu'un autre a fait à ſon nom; & *ratifier*, eſt approuver ce qu'un autre a fait.

RATINE, étoffe de laine croiſée qui ſe fabrique ſur un métier à quatre marches. Il y en a de drapées, d'autres à poil, non drapées, & d'autres friſées. Les provinces de France, où il s'en fabrique le plus, ſont celles de Normandie, du Languedoc & du Dauphiné.

RATIS. Les bouchers appellent ainſi la graiſſe qu'ils ôtent des boyaux des animaux qu'ils tuent, particuliérement des boyaux du bœuf. Ces *ratis* fondus font une partie des ſuifs qu'ils vendent aux chandeliers & aux corroyeurs.

RATISSER; c'eſt racler quelque choſe, pour en ôter l'ordure & le ſuperflu, ou pour la réduire à une certaine épaiſſeur. On *ratiſſe* le parchemin. Voyez *Parchemin*..... *Ratiſſer une lettre*, en terme de fondeur de caracteres d'imprimerie, c'eſt en unir, avec un canif, les deux faces latérales, avant de la frotter ſur le grès. Cette façon ſe donne à chaque lettre en particulier.... Les jardiniers nomment *ratiſſoire* l'inſtrument avec lequel ils *ratiſſent* les allées de leur jardin. Ils en ont de deux ſortes, l'une plate, qui ſe pouſſe en avant, l'autre qui forme un angle, qu'on tire devant ſoi. Toutes deux ſont de fer plat, un peu tranchant, avec un long manche de bois.

RATON, eſpéce de pâtiſſerie, que l'on fait avec un litron de farine fine, un quarteron de beurre frais, demi-once de ſel, demi-ſetier d'eau froide.

RATURE, trait de plume, qu'on paſſe ſur quelque écrit, pour

Digitized by Google

l'effacer. Il faut, autant qu'on peut, se dispenser de faire des *ratures* sur les livres. . . ,. . *Rature de parchemin* ; c'est la superficie que les parcheminiers enlevent de dessus les peaux de parchemin en croûte, en les raclant à sec, pour en diminuer l'épaisseur. On fait de la colle avec cette *rature*, qui sert à nombre d'ouvriers, sur-tout aux manufacturiers d'étoffes de laine, qui s'en servent pour empeser les chaînes de leurs étoffes. . . . Les *ratures d'étain* sont de petites bandes d'étain très-minces, d'environ deux lignes, que les teinturiers font dissoudre dans l'eau-forte, pour l'employer dans certaines teintures.

RAVALER, *en terme de jardinage*, se dit des arbres, & signifie les rendre plus courts & plus bas qu'ils n'étoient, en les taillant. L'habileté, la prudence & le bon goût d'un jardinier doivent décider de cette opération. . . . . *Ravaler*, en terme de doreur sur métal, c'est étendre les feuilles d'or ou d'argent avec le bruniſſoir de fer, sur la piéce qu'on dore ou qu'on argente, avant que de la mettre au feu. . . . . *Ravaler un cuir*, c'est le ratisser, pour le rendre plus épais.

RAVE. *Chomel* distingue trois sortes de *raves*. La premiere retient le nom de *rave*, en latin *rapa*, ou *rapum* : c'est celle dont nous avons à parler ici. La seconde est le *grand raifort* ; & la troiſieme, le *petit raifort*. Voyez *Raifort*. L'auteur de l'*Ecole du potager* donne deux espéces de *raves* bien distinctes, sans parler de plusieurs autres, qui sont dégénérées.

La premiere, qui est la plus petite, qu'il nomme la *hâtive*, ou la *rave à quatre feuilles*, est menue, d'un beau rouge, fort tendre, fort douce, peu fournie en feuilles. Elle est la plus estimée, parce qu'elle paroît la premiere, & qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison ; mais elle est la moins profitable. La seconde s'appelle la *commune*. Elle est rouge, comme la précédente, mais plus grosse du double, & moins tendre. Avant que de faire sa racine, elle jette beaucoup de feuilles. Elle réussit parfaitement en pleine terre, au printems & en automne ; mais à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées. Il y a des terreins où on ne peut pas l'élever au printems. La troiſieme, nommée la *groſſe*, est en partie blanche, & en partie rouge, de la grosseur du pouce. Son goût est plus piquant que ceux des deux premieres. Elle n'a ni la délicatesse, ni la douceur des deux autres. Elle vient dans les mois de chaleur : c'est un avantage que la premiere & la seconde espece n'ont pas. Elles se ressemblent toutes les trois par le feuillage, la tige, la fleur & la graine. Elles n'en diffèrent que par la forme du navet, le goût & la couleur ; & elles ont chacune leur saison propre. La premiere se mange en Février & Mars ; la seconde, au printems & en automne ; & la troiſieme, pendant tout l'été. Les *raves* viennent de graine. On les seme sur couche. On les mange avec le sel. Elles sont d'un goût agréable, réveillent l'appétit ; mais elles sont indigestes & donnent des rapports. On les emploie, en médecine, quand *elles* sont cuites, aux mêmes usages que les navets, c'est-à-dire, dans les maladies des reins & de la vessie, causées par des glaires & du gravier. On appelle *raviere* un champ ou une terre couverte de *raves*.

RAVESTANS, espéces de panier, dont on se sert, dans les verreries, pour mettre en dépôt les plats de verre, au sortir du four à cuire, jusqu'à ce qu'on les empaille

Digitized by Google

dans des paniers, pour les transporter à Paris & ailleurs.

RAVIVER, *en jardinage*. On dit *raviver* un arbre : c'eſt lui donner de la force, lorſqu'il eſt foible & qu'il pouſſe languiſſamment.

RAVOIR, *en terme de pêche de mer*, c'eſt une eſpéce de parc, partie de claies, partie de filets, qu'on tend ſur la gréve, pour y prendre du poiſſon au monter & à la deſcente des marées. Les mailles de *ravoir* ſont réglées par l'ordonnance de la marine.

RAYER *les voies d'une bête ;* en terme de venerie, c'eſt faire une raie derriere le talon de la bête. Cela ne ſe doit faire qu'aux bêtes qu'on a deſſein de détourner ; c'eſt ce qui la fait connoître à ceux qui ſont aux bois.

RAYON, *en jardinage*, eſt une eſpéce de petite rigole, qu'on tire au cordeau, ſur des planches, pour y ſemer des graines. Ils doivent être environ d'un demi-pouce de profondeur. On fait des *rayons* pour ſemer certaines graines qui ne ſe ſement point en plein champ, pour plus grande propreté, comme les épinars, le cerfeuil, le perſil & quelques autres..... *Rayon*, en agriculture, eſt le fond des ſillons que fait la charrue, en labourant en droite ligne, & qui ſe retire en pente, pour faire écouler l'eau de pluie, qui tombe..... *Rayon* ſe dit auſſi des bâtons d'une roue, qui s'écartent du moyeu, en forme de *rayons*..... *Rayon* eſt auſſi le miel enfermé dans les petits tuyaux des ruches.

RAYURE, changement de couleur, qu'on fait par raies à une étoffe. On dit *rayure d'un drap, d'un taffetas, d'un ſatin, d'une moire*, &c..... *Rayure* eſt auſſi un défaut qui ſe trouve dans les étoffes pleines & toutes d'une couleur, lorſque différentes raies y paroiſſent plus brunes & plus claires que les autres.

RAZ, meſure de continence pour les grains & les légumes, qui eſt en uſage dans le pays de Breſſe : c'eſt proprement le bichet.

RAZE, autre meſure de grains, dont on ſe ſert en pluſieurs endroits de la Bretagne, particuliérement à Quimper-Corentin, à Pont-l'Abbé, à Concardeau. C'eſt une eſpéce de grand boiſſeau.

REALE, ou REAL, au pluriel *Réaux*, monnoie d'Eſpagne en argent, qui vaut la huitieme partie de la piaſtre courante.

REALGAR, ou *Orpiment rouge:* C'eſt un ſuc arſénical. Il y en a de deux ſortes, le naturel & l'artificiel. Cette drogue eſt de quelque uſage dans les topiques. On l'apporte de la Chine.

REBAUDIR, *terme de chaſſe*. Lorſque les chiens ont la queue droite, le balai haut, & qu'ils ſentent quelque choſe d'extraordinaire, on dit, *les chiens rebaudiſſent*.

REBORDER *une planche* ; c'eſt, *en jardinage*, retirer avec le rateau un peu de la terre de la planche, tout autour de ſa longueur & de ſa largeur, pour retenir, dans le milieu, l'eau des arroſemens & de la pluie, & empêcher, par ce moyen, que cette eau ne devienne inutile, en s'échappant dans les ſentiers.

REBROUSSE, ou REBROUSSOIR ; c'eſt, *en terme de tondeur de laine*, une eſpéce de peigne de fer. Il y en a de deux ſortes, l'un à dents, & l'autre ſans dents. Les ouvriers s'en ſervent à relever le poil ſur la ſuperficie de l'étoffe, afin de la pouvoir tondre plus facilement. Les *rebrouſſes à dents* ſont dangereuſes, parce qu'elles peuvent altérer le fond des étoffes.

REBUT. *Marchandiſe de rebut* eſt celle qui ſe trouve paſſée, ſoit

Digitized by Google

par le changement de couleur, de mode, ou enfin parce qu'elle eſt devenue défectueuſe.

REBUTER: ce terme a deux ſignifications, dans le commerce. 1° *Rebuter* une marchandiſe, c'eſt refuſer de l'acheter, parce qu'on y trouve des défauts eſſentiels. 2° *Rebuter* les acheteurs, c'eſt les ſurfaire, ou les recevoir d'une maniere bruſque ou impolie. Il eſt inutile d'obſerver combien cette conduite fait tort à un marchand.

RECASSER; *en agriculture*, c'eſt donner le premier labour à une terre, après qu'elle a porté du bled. Le tems le plus ordinaire de *recaſſer* les terres, pour y ſemer de menus grains, eſt le mois de Novembre. On *recaſſe* les terres, en bien des endroits, pour y ſemer de groſſes raves..... *Recaſſis* eſt une terre labourée ſur le chaume, après que le bled eſt moiſſonné. Les *recaſſis* ſervent pour ſemer les menus grains.

RECELER; *en terme de vénerie*, c'eſt quand une bête demeure deux ou trois jours dans ſon fort ou ſon enceinte, ſans en ſortir.

RECENSEMENT ſe dit, *dans les bureaux des traites & des douanes*, des marchandiſes dont on fait une nouvelle vérification, un nouvel examen, pour connoître ſi leur poids & leur qualité ſont conformes à ce qui eſt porté par l'acquit de payement, & ſi les droits en ont été bien tirés par les commis qui en ont fait les expéditions.

RECEPISSE', *en terme de négoce*, eſt équivalent à quittance. Voyez *ce mot*.

RECEVABLE. *Une marchandiſe recevable* eſt celle qui eſt dans ſa qualité, & qu'un commettant ne peut refuſer.

RECHANGE, prix d'un nouveau change dû pour les lettres de change qui reviennent à protêt, lequel eſt rembourſable aux porteurs des lettres par les tireurs & les endoſſeurs. Voyez le *Manuel des Négocians*, ou le *Parfait Négociant*.

RECHANGE, *en terme de commerce de mer*; ce ſont tous les agrès ou apparaux, qu'on a coutume d'avoir doubles, ſur les bâtimens, pour s'en ſervir en cas de beſoin. Au Levant, on ſe ſert du terme de *reſpect*, ou de *répit*.

RECHAUFFEMENT, *terme de jardinage*, qui ſe dit du fumier neuf & tout chaud, dont on *réchauffe* les couches refroidies, ou dont on échauffe les planches, pour faire pouſſer les plantes qui y ſont. C'eſt par le *réchauffement* du fumier qu'un jardinier fait venir les aſperges en hiver. Le mot de *réchaud* eſt aujourd'hui plus en uſage que celui de *réchauffement*. Ce *réchaud* eſt une épaiſſeur de fumier d'un ou deux pieds qu'on met autour des couches, pour les *réchauffer*, quand leur chaleur eſt éteinte. S'il n'y a qu'une couche, on fait ce *réchaud* tout autour, de la hauteur de deux pieds. S'il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaiſſeur que du côté iſolé. Quand ces *réchauds* ſont faits, on jette quelques voies d'eau par-deſſus: cela diſpoſe les fumiers à agir plutôt, & les empêche de brûler. On tient ces *réchauds* plus élevés que les couches, en les faiſant, parce qu'ils baiſſent bientôt; & on les recharge, pour qu'ils ſoient toujours au moins de la hauteur des couches.

RECHAUSSER *une vigne & des arbres*; c'eſt, *en terme d'agriculture & de jardinage*, mettre de la terre dans un cerne qu'on a fait autour de leurs pieds. On *rechauſſe* la vigne, afin de lui donner de nouveaux ſels, pour la faire jetter en bois & en fruit; ce qui ſe fait ordinairement vers la fin de l'hiver, lorſque la terre eſt maniable.

Digitized by Google

On *rechauſſe* auſſi les arbres dans ce tems, pour la même raiſon.

RECHIGNE' : c'eſt un terme dont on ſe ſert, pour parler d'un arbre qui languit, qui pouſſe peu, qui ne fait que de petits jets foibles & accompagnés de petites feuilles de couleur jaunâtre. Ainſi l'on dit d'une plante potagere qu'elle *rechigne*, quand elle ne pouſſe pas vigoureuſement.

RECLAME, *en terme d'oiſelerie*, s'entend des pipeaux, ſifflets & autres inventions avec leſquels on *réclame*, on fait revenir ou amaſſer les oiſeaux, par un ſon qui les trompe..... *Réclame* ſe dit auſſi des oiſeaux de proie, lorſqu'on les reprend avec les tiroirs & la voie, ainſi qu'on le pratique à l'égard des autours & des éperviers.

RECLAME, *en terme d'imprimerie*, eſt le premier mot d'un cahier d'un livre, que l'on met au bas de la derniere page du cahier précédent, pour faire connoître la ſuite de tous les cahiers, & par-là en faciliter le pliage & la reliure.

RECOLLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, c'eſt le procès-verbal de viſite que font les officiers ſix ſemaines après le tems des bois abbatus, pour conſtater ſi la coupe a été faite conformément à l'adjudition.

RECOLTE, *moiſſon*, dépouille des fruits de la terre ; ſe dit particuliérement des bleds & des grains ; mais on étend ſa ſignification aux foins, aux vins & aux autres fruits de la terre. Chaque *récolte* a ſon tems marqué. La *récolte* des fruits commence par celle des fruits rouges, qui ſont les fraiſes, les ceriſes ; enſuite celle des abricots, des prunes, quelques poires hâtives, les pêches, & enſuite les poires & les pommes de toutes ſortes. La *récolte* des foins ſe fait après la S. Jean, celle des bleds vient après, puis la *récolte* du vin. Il y a encore d'autres *récoltes*, qui ſe font, tant de légumes, que d'autres herbes ou herbages que produit la terre, & qui ont chacun leur ſaiſon preſcrite.

RECOMMANDRESSES : ce ſont, à Paris, des femmes préposées par le lieutenant de police, pour tenir des bureaux dans leſquels on va chercher des nourrices pour les enfans. Les *recommandreſſes* doivent être veuves, ou mariées, ou filles, âgées au moins de quarante ans. Elles ſont au nombre de quatre, & la nomination en appartient au lieutenant général de police, devant qui elles prêtent ſerment. Chaque *recommandreſſe* doit tenir un regiſtre paraphé par le lieutenant général de police, dans lequel doivent être inſcrits, article par article, le nom, l'âge, le pays & la paroiſſe où demeure la nourrice, la profeſſion de ſon mari, l'âge de l'enfant dont elle eſt accouchée, & s'il eſt vivant ou mort.

RECORS : on nomme ainſi ; *en juriſprudence*, les perſonnes qui accompagnent les huiſſiers ou ſergens, pour ſervir de témoins, ou pour prêter main-forte dans l'exercice de leur profeſſion.

RECOUPE, *chez les meûniers*, eſt la farine tirée du ſon remis au moulin ; & *Recoupette*, eſt une autre farine tirée du ſon des *recoupes*.... Les tailleurs de pierre appellent *recoupe* de menus morceaux qui tombent des pierres, quand ils les taillent. Ces recoupes ſervent à mettre dans les allées des jardins, afin que l'herbe n'y vienne pas ſi aiſément : c'eſt de-là qu'on dit, *battre les allées en recoupes*.

RECOURS, *Garantie* ; action par laquelle on eſt en droit de ſe faire payer par un tiers d'une ſomme qu'on eſt en danger de perdre

Digitized by Google

par l'insolvabilité du véritable débiteur..... *Recours*, en terme de commerce de mer, se dit d'un vaisseau repris sur les ennemis. Les ordonnances de la marine réglent le tems qu'un vaisseau doit rester entre les mains des ennemis, pour être déclaré simplement *recours*, ou censé une nouvelle prise.

RECOURS, *en terme de vigneron*, signifie une branche de vigne taillée ou raccourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On l'appelle autrement *courson*. On laisse toujours les *recours* au pied des seps, pour les renouveller, en cas que les anciens jets viennent à manquer. Ces *recours* produisent ordinairement de belles branches.

RECOUVRIR, *en terme de jardinage*, se dit des plaies des arbres, soit dans le corps, pour y avoir été écorchés, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la séve vient à s'étendre par-dessus, ensorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet arbre, ou de cette branche. Ainsi on dit : Les arbres de cette pépiniere sont bien *recouverts*, c'est-à-dire, que l'argot du sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien *recouverte* d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas séparés & différens l'un de l'autre.

RECROQUEVILLER, se dit des feuilles des plantes & des arbres qui se ramassent, au lieu de s'étendre, & qui deviennent jaunâtres & galeuses.

REDHIBITION; pouvoir que l'acheteur a de faire reprendre au vendeur une marchandise défectueuse. Cette action n'a lieu, ordinairement, que pour les effets mobiliers; & encore faut-il que l'acheteur puisse, en quelque façon, prouver que le vendeur a agi de mauvaise foi, dans la vente qu'il lui a faite, soit en lui cachant les défauts de la marchandise, soit en substituant une autre qualité à celle qu'il avoit cru acheter.

REDON, ou RODON, *plante* qui se seme, toutes les années, dans plusieurs lieux de France, sur-tout dans la haute Gascogne. Les tanneurs s'en servent quelquefois à la place du tan, pour passer les peaux de moutons, de béliers, &c. en basane ou en mesquis. Les Russiens qui ont cette herbe en abondance, l'emploient dans la préparation de leurs peaux de vaches.

REDONNE' *aux chiens*, en terme de vénerie, c'est lorsqu'on a requêté au cerf, qu'on le relance, & qu'on le redonne aux chiens, alors on dit *relancé* & *redonné*.... *Redonner*, se dit aussi des oiseaux qui se remettent de nouveau à la poursuite du gibier qui se reguinde en l'air.

REDRE, grand filet propre pour la pêche du hareng.

REDUCTION, *en terme d'arithmétique*, se dit de l'opération que l'on fait pour connoître le rapport qu'ont ensemble les monnoies, mesures, poids, &c.

RE'E'R; *en terme de vénerie*, c'est le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, quand ils sont en rut.

RE'EXPORTATION; c'est l'action d'*importer*, & ensuite *exporter*. Une nation commerçante proscrit souvent l'usage des *dentées*, ou ouvrages fabriqués chez l'étranger; mais elle en permet l'importation par entrepôt, pour ensuite les *réexporter* dans d'autres pays, & par conséquent gagne le bénéfice du *fret* & celui des *reventes*.

REFACTION; c'est la diminution du prix qu'un acheteur est en droit d'exiger d'un vendeur, lorsque les marchandises ne se trouvent pas de la qualité, ou les piéces de

Digitized by Google

de la longueur ou largeur ſur leſquelles on en a réglé le prix ; quoique dans ces trois cas la vente doit être nulle, néanmoins ſouvent elle a lieu, au moyen de cette diminution de prix.

REFAIRE LE CUIR ; *en terme de tanneur*, c'eſt le mettre une ſeconde fois au tan.

REFAIT. *Cheval refait* ; c'eſt, dans le commerce des chevaux, un cheval ruiné, ou qui a quelques défauts, qui a paſſé par la main du maquignon qui l'a mis en état d'en affronter quelqu'un.

REFERE', *en juriſprudence*, eſt le rapport que fait un officier ſubalterne, au magiſtrat, des difficultés & des obſtacles qu'il rencontre, ſoit dans l'exécution des jugemens qu'il eſt chargé de procurer aux parties, ſoit dans les autres fonctions de ſon miniſtere.

REFERENDAIRE. Sous la premiere race de nos rois, le grand *référendaire* étoit un officier de l'état qui avoit la garde du ſceau royal, & qui faiſoit rapport au roi des requêtes & des placets qui lui étoient préſentés. Aujourd'hui un *référendaire* eſt un officier des petites chancelleries qui fait rapport à celui qui tient le ſceau des lettres qui ſont à *ſceller*.

REFIN, *en terme de manufacture de lainage*, ſe dit d'une ſorte de laine très-fine : en ce ſens on dit, *refin* de Ségovie, pour dire laine premiere de Ségovie.

REFLEURET ; c'eſt la meilleure eſpéce de laine d'Eſpagne, qui va après celle qu'on nomme *prime*. Le *refleuret* de Rouſſillon eſt, au contraire, la premiere qualité de celle que l'on tire de ce pays.

REFUITE ; *en terme de vénerie*, ce ſont les lieux où vont les bêtes lorſqu'on les chaſſe.

REFUS : un cerf de *refus* eſt un cerf de trois ans.

REGAIN, *en terme d'agriculture*, eſt la ſeconde herbe qui revient dans la plûpart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés. Il y en a même dont le fonds eſt ſi bon, & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an. Les *regains* ſont bons & abondans, quand l'été eſt pluvieux ; & ce n'eſt que par le ſecours des pluies, que l'on peut eſpérer une deuxieme recolte dans les prairies ſéches ; car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau, ou autre piéce d'eau donne tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés, auſſi-tôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & plus ſouvent, ſuivant que le pré eſt alteré. L'abondance du *regain*, ainſi que celle du premier *foin*, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prés. On doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer, tant qu'il y a de l'herbe à eſpérer. On fauche ordinairement les *regains* à la mi-Septembre, & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve auſſi celle qui peut être échappée à la faux, lors de la premiere fauchaiſon. Au reſte les façons des *regains* ſont les mêmes que celles du premier foin. Auſſi tôt que le *regain*, ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie, on a coutume d'y mener paître les beſtiaux pendant l'automne & l'hiver, juſqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer ; mais les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne permettent pas qu'on laiſſe leurs beſtiaux, dans les prés à foins, plus de huit ou quinze jours après qu'ils ſont dépouillés, afin que ces animaux n'aient que le tems de

pâturer ce qui eſt échappé aux faucheurs, & le foin qui eſt reſté ſur le pré. Ils prétendent qu'en ménageant ainſi leur pré, ils en retirent en foin, le triple de ce qu'ils retireroient en pâturages, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant l'automne & l'hiver.

REGALE : ce mot, pris dans ſa généralité, ſignifie ce qui appartient au roi, à cauſe de la couronne. La *régale* eſt tellement ancienne, que l'origine en eſt abſolument inconnue. Nos rois ſont dans une poſſeſſion également ancienne & certaine du droit de *régale*, pluſieurs papes l'ont reconnu; & la pragmatique-ſanction en parle comme d'un droit inconteſtable. Au nombre des droits *régaliens*, il en eſt ſpécialement un que l'on nomme *droit de régale*, & en conſéquence duquel ſa Majeſté jouit des revenus de tous les archevêchés & évêchés vacans, à compter de l'inſtant de la mort des archevêques & évêques, juſqu'à ce que les nouveaux pourvus aient prêté le ſerment de fidélité qu'ils doivent au roi, & fait enrégiſtrer ce ſerment en la chambre des comptes.

REGALE, *en terme de fleuriſte*, eſt le nom d'une anémone qui eſt rouge-mêlé de blanc, principalement en ſes grandes feuilles.

REGIE; c'eſt la direction & adminiſtration d'un commerce pour quelqu'entrepriſe de finance. On nomme *régiſſeur* celui qui eſt chargé de la *régie* d'une affaire.

REGIME. On entend par ce mot proprement *diéte*, & tout ce qui a rapport à la conſervation de la vie. Dans le cours ordinaire de la vie, voici, dit *Hippocrate*, le meilleur *régime* que l'on puiſſe obſerver. En hiver il faut manger beaucoup & boire peu; la boiſſon doit être de vin pur, & l'aliment de viandes rôties & du pain. On ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbe dans cette ſaiſon. Pendant le printems, on boira un peu davantage, & peu-à-peu du vin plus tempéré: on ſe nourrira de viandes plus ſucculentes, & en moindre quantité: on doit faire uſage de bouilli, on s'accoutumera peu-à-peu à l'uſage des herbes. L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé; toutes les viandes bouillies ſont les plus convenables. En automne, on commencera à augmenter ſa nourriture: on mangera des viandes plus ſéches, on boira moins, & du vin moins trempé. Ceux qui ſont gras, qui ont les chairs molles, qui ſont rouges & vermeils, doivent uſer la plus grande partie de l'année, de viandes fort ſéches, parce qu'ils ſont d'un tempérament fort humide; ceux qui ſont maigres, ſecs & déliés, doivent obſerver, la plûpart du tems, un *régime* humide, parce qu'ils ſont d'un tempérament ſec. Les jeunes gens doivent ſe nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge eſt ſec, & que les corps ſont encore nerveux & ſolides. Les vieillards obſerveront, la plûpart du tems, un *régime* ſec, parce qu'à cet âge les corps ſont humides, mous & froids. Sur le *régime* des différens âges de la vie, & des différens états, on peut conſulter le *Dictionnaire de ſanté, tom. II, pag. 406 & ſuiv.*

REGISTRE, grand livre de papier blanc, couvert de parchemin ou de carton. Ce mot n'eſt en uſage que dans les juriſdictions, les fermes & les finances; & dans le commerce, tous les *regiſtres* ſont nommés *livres, journaux, brouillards*, &c.

REGISTRE. *Vaiſſeau de regiſtre.* Navire à qui le roi d'Eſpagne, ou le conſeil des Indes, accorde la permiſſion d'aller négocier dans les

Digitized by Google

ports de l'Amérique, moyennant une somme très-considérable. Ces vaisseaux sont ainsi nommés de ce que la permission qu'ils obtiennent doit être enrégistrée avant qu'ils mettent à la voile.

REGISTRE, *en terme d'imprimerie*; c'est la rencontre des pages & des lignes imprimées d'un côté d'une feuille de papier avec celle qu'on veut imprimer de l'autre.

REGLE *d'arithmétique*, se dit des opérations de calcul qui se font par le moyen des chiffres, pour trouver des nombres inconnus. Chaque *règle* tire son nom particulier de l'usage auquel elle est destinée. Il y en a quatre principales qui servent comme de base à toute la science du calcul; ce sont l'*addition*, la *soustraction*, la *multiplication* & la *division*. Avec ces quatre premieres *règles*, on parvient à faire toutes les autres, dont les plus usitées, dans le commerce, sont la *règle de trois* ou de *proportion* qu'on distingue en *règle de trois directe*, en *règle de trois inverse*, & en *règle conjointe*, la *règle d'alliage*, la *règle d'escompte*, la *règle d'intérêt*, la *règle de société*, la *règle de fausse position simple* & *double*. Le lecteur pour s'instruire de ces *règles*, peut avoir recours aux ouvrages de MM. *Savary*, *le Gendre*, *Giraudau*, *la Rue*, &c.

REGLEMENT; ce mot s'entend plus particuliérement des édits, déclarations, ordonnances, lettres-patentes, arrêts du conseil, ordres par écrit des ministres, enrégistrés aux siéges royaux, & enfin des délibérations des communautés des marchands & fabriquans, autorisées par des arrêts, ou du conseil ou du parlement, concernant la fabrique, nature, qualité, largeur & longueur des étoffes d'or, d'argent, de soie, de galons, ou d'autres matieres. Qu'on consulte ou le *Dictionnaire du commerce*, ou le *Manuel des négocians*, imprimé à Lyon, en 1762, on y trouvera l'objet de tous ces *réglemens* par rapport au commerce & aux manufactures.

REGLISSE, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds; ses feuilles sont oblongues, d'un verd brun, visqueuses, rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille, d'un goût acerbe, tirant sur l'acide. Ses feuilles sont légumineuses, purpurines, suivies de gousses courtes, relevées, applaties, qui renferment trois ou quatre semences, petites, rondes & dures. Ses racines sont longues, rampantes, s'étendant de tout côté dans la terre, de couleur noirâtre en-dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable. Cette racine est pectorale, propre pour la toux, pour les ulceres des reins & de la vessie. On en recueille dans plusieurs endroits, communément dans les pays chauds, comme en Espagne, dans les bois & les lieux sablonneux. La meilleure est celle qui vient aux environs de Saragosse. On en trouve aussi en Allemagne, proche de Nuremberg. Nos curieux en cultivent aussi dans leurs jardins. Cette plante fleurit en Juillet, & la graine est mûre en Septembre. Il y a de la *réglisse* fraîche & de la séche; la premiere doit se choisir unie, de la grosseur du pouce, rougeâtre par le dehors, d'un jaune doré en dedans, facile à couper, & d'un goût doux & agréable. La seconde doit avoir, à-peu-près, les mêmes qualités. On tire un extrait de la *réglisse* en la faisant bouillir longtems dans l'eau, en l'exprimant & en la faisant épaissir au feu: on la met en masse du poids de sept à huit onces, qu'on enveloppe ensuite de feuilles de laurier. Le suc ou jus

Digitized by Google

de *réglisse* doit être noir, doux, récent, pur par-dessus, facile à casser, un peu amer, d'un goût agréable, & se fondre aisément dans la bouche; il faut rejetter celui qui est rougeâtre, graveleux, mollasse, & d'un goût brûlé.

REGRATIER, petit marchand qui fait le commerce en détail de certaines denrées, telles que le sel, les grains, les légumes, le charbon, &c.

REGREFFER; c'est greffer & enter de nouveau. Quand les greffes n'ont pas bien pris une année, on peut *regreffer* l'année suivante.

REGUINDER, *en terme de fauconnerie*, se dit de l'oiseau qui fait une nouvelle pointe au-dessus des nuées, c'est-à-dire, qui s'éleve en l'air par un nouvel effort.

REGULE, partie pure du métal qui se précipite au fond du creuset lors de la fonte de la mine. Le *régule* d'antimoine & le *régule* martial sont les plus connus & les plus usités chez les apothicaires & les droguistes. Le premier doit être blanc, en belles écailles, & semblable à l'étain de la glace. Le second ne diffère du premier, que par les parties de fer qu'on y incorpore.

REHABILITATION. Dans le commerce c'est un acte par lequel un failli est remis dans le même état qu'il étoit avant sa faillite. Il n'appartient qu'au Souverain de *réhabiliter* une personne, & il faut de toute nécessité obtenir ces lettres-patentes pour que l'entiere *réhabilitation* ait lieu.

REJETTER; *en jardinage*, c'est un arbre qui pousse un nouveau jet. Quand on a enté un arbre, il en rejette mieux. Il faut garder les bois, de peur des bestiaux, tandis qu'ils *rejettent*, quand ils sont nouvellement coupés.

REINE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe amarante, pourpre, blanc d'entrée, tirant sur la robinette.... *Reine-claude*, c'est une espéce de prune excellente, & qui vient au mois d'Août. Voyez *Prunier*.... *Reinette*, espéce de pomme fort excellente qui se garde tout l'hiver, ainsi appellée, parce qu'elle est la *reine* des pommes. Il y a la *reinette* blanche & la *reinette* grise; celle-ci passe pour être la meilleure.

REINS, ou RAINS, *en terme d'exploitation de bois*, désigne les bords ou les limites d'une forêt.

REINTE'; *un chien reinté*, en terme de chasse, c'est celui qui a les reins élevés en arc & larges, ce qui dénote sa force.

RELAIS, *pour la chasse du cerf*, ou *autre bête*; ce sont des chevaux pour les chasseurs qu'on tient de distance en distance, afin qu'ils en changent; & *tenir les relais*, c'est quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que l'on court pour la donner quand elle passera. Pour bien entendre la maniere de prendre les *relais*, deux points essentiels sont à considérer, l'hiver & le printems; l'hiver, parce que les cerfs ont la tête dure, & suivent, à cause de cela, les grands forts; & le printems, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en sang; ce qui les oblige de gagner les taillis où ils ne sont pas sujets à se heurter. Les premiers *relais* s'appellent la *vieille meute*; le dernier se nomme *les six chiens*, quoiqu'il y en ait quelquefois plus. Il y a un autre *relais* qu'on appelle *seconde vieille meute*. *Relais volant*, c'est un *relais* qui n'est point fixé dans un lieu, qui coupe & suit la meute pour lui prêter son secours quand elle en a besoin, ce qui se fait, quand on n'est pas sûr de la refuite des cerfs: on ne s'en sert, chez les rois, que dans le mois de Mai ou de Juin,

Digitized by Google

où le *dernier relais*, comme on l'a dit, s'appelle de *fix chiens*.

RELAISSE', *en terme de chasse*; c'eſt un liévre qui eſt chaſſé par les chiens courans, & qui ſe met ſur le ventre.

RELANCER *une bête*, en terme de vénerie, ſignifie qu'elle eſt déja *lancée*; ce qui ſe fait lorſqu'on la chaſſe, & particuliérement quand elle eſt ſur ſes fins.

RELEVE' *d'une bête*, auſſi en terme de vénerie; c'eſt quand elle ſe leve, & ſort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller ſe repaître.

RELEVER. Les chaſſeurs diſent *relever un défaut*, pour dire *retrouver la voie* qu'on avoit perdue.

RELIER; *en terme de tonnelier*, c'eſt mettre de nouveaux cercles à une futaille. Les marchands de vins & épiciers doivent avoir ſoin de faire relier & rebattre les futailles d'huiles & de vin, ſur-tout dans les tems chauds.

RELIER; *en terme de libraire*, c'eſt joindre ou coudre enſemble les feuilles ou cahiers d'un livre, & lui mettre enſuite une couverture de quelque peau plus ou moins précieuſe.

RELIGIEUSE, *fil à la religieuſe*; c'eſt un fil demi-blanc, qui ſe fabrique à Lille en Flandres.... *Voile de religieuſe*, eſt une étamine très-claire, dont on fait des voiles de *religieuſes*, des doublures d'habits d'hommes pour l'été, & des manteaux pour les gens d'égliſe.

RELIQUAT *de compte*; c'eſt ce qui reſte dû après l'arrêté d'un compte; & *reliquataire* eſt celui qui doit après un *reliquat de compte*; ainſi une perſonne qui ne paye qu'un acompte ſur ce qu'elle doit, eſt reliquataire du reſte de la ſomme.

REMARQUE, *en terme de chaſſeur*, eſt le mot que crie celui qui mene les chiens, quand les perdrix partent; & *remarqueurs*, ſont ceux qu'on mene à la chaſſe pour *remarquer* les perdrix.

REMBOURSER, c'eſt payer à quelqu'un une ſomme qu'il avoit avancée pour nous. Les lettres de change qui reviennent à protêt, doivent être *rembourſées* avec les frais à la premiere préſentation.

REMBUCHEMENT; *en terme de vénerie*, c'eſt lorſqu'une bête eſt entrée dans le fort qu'on briſe ſur les voies haut & bas de pluſieurs briſées. On dit d'un liévre, qu'il eſt *rembuché* ou entré dans le bois, ce qui le rendra difficile à relancer.

REMETTRE; ce terme eſt très-uſité dans le commerce, & ſe prend en différens ſens.... *Remettre* une ſomme d'argent, une lettre, &c. à quelqu'un, c'eſt la lui envoyer ou la lui donner en main propre.... *Remettre des lettres de change*, ne s'entend proprement que de celles qu'on envoie à des correſpondans, ſoit pour en faire le retour, ſoit pour s'acquitter de ce qu'on leur doit, ſoit enfin pour leur propre compte. Lorſqu'on céde quelques effets à quelque particulier de la même ville, on ſe ſert du terme négocier.... *Remettre* ſignifie encore accorder à ſon débiteur une partie de ce qu'il doit, c'eſt ce qu'on eſt obligé de faire dans preſque toutes les faillites.... *Remettre* ſignifie auſſi *différer*; ainſi *remettre* le payement d'une dette, c'eſt demander ou accorder du délai au-de-là de l'échéance..... *Remettre*, ſe prend enfin pour *confier*; & on dit: J'ai remis mes intérêts entre les mains d'un arbitre.

REMISE, lettre de change ou autre effet qu'on envoie à ſon correſpondant. La *remiſe* diffère de la *traite*, en ce que la premiere eſt un effet qui nous a été cédé par quelqu'autre, au lieu que la *traite*

eſt l'effet que nous tirons nous-mêmes ſur quelqu'un de nos correſpondans, à l'ordre de quelqu'autre. Ceux qui couchent ſur les livres ne doivent pas confondre ces deux mots, il faut qu'ils aient ſoin de les diſtinguer. Dans une *remiſe* que l'on fait, on n'eſt qu'endoſſeur; & dans une *traite*, on eſt tireur, & quelquefois endoſſeur; ce qui arrive, quand on a tiré la lettre de change à ſon ordre.

REMISE, eſt auſſi la diminution au rabais qu'un créancier fait à ſon débiteur d'une partie de ce qu'il lui doit. Quand le débiteur eſt inſolvable, il peut demander une *remiſe* à ſes créanciers. La *remiſe* faite par la pluralité des créanciers, a lieu malgré les autres, pourvu que les biens des débiteurs ſoient prouvés inſuffiſans, que l'état en ſoit attaché au contrat de *remiſe* avant d'en obtenir l'homologation, & que les créances de ceux qui accordent la *remiſe*, faſſent les trois quarts des dettes. Voyez *l'art. VII des faillites, ordonn. de 1673*. Par l'article III de la même ordonnance, le débiteur eſt tenu de repréſenter ſes regiſtres pour obtenir la *remiſe*; & les créanciers doivent auſſi affirmer leur créance véritable. Pendant qu'on pourſuit l'homologation, les créanciers qui refuſent d'acceder à la *remiſe*, ne peuvent contraindre qu'aux termes de ladite *remiſe*. Si l'on attaque le contrat comme frauduleux, la conteſtation pouvant devenir longue, le juge fixe un terme au débiteur pour obtenir l'homologation du contrat de *remiſe*, paſſé lequel tems, les refuſans peuvent agir pour le tout. Les créanciers qui n'ont pas de titres exécutoires, peuvent obtenir ſentence afin d'en avoir un, & les créanciers hypothécaires, ou privilégiés, ne ſont pas ſujets au contrat de *remiſe*, quoiqu'homologué.

REMISE, *en terme de chaſſe*, ſe dit du lieu où s'arrête le gibier, après qu'il eſt une fois levé: on attend la perdrix à la *remiſe* après ſon premier vol.

REMOLADE, remede qu'on applique aux chevaux qui ont des foulures, enflures, ou autres maladies, qui eſt faite avec de la lie-de-vin, du miel, de la térébenthine, de la graiſſe, & autres drogues dont on fait une eſpéce d'onguent.

REMONTER; *en terme de fauconnerie*, c'eſt voler de bas en haut. On dit auſſi *remonter* l'oiſeau, lorſqu'on le jette, ou qu'on le lâche du plus haut d'un côteau.... On ſe ſert encore de ce terme, lorſque l'oiſeau eſt trop maigre & trop bas, & qu'on le remplit ou qu'on l'engraiſſe; alors on dit, *il faut remonter le faucon*.... *Remonter*, en terme de vénerie, c'eſt donner connoiſſance des voies de la bête qui eſt paſſée.

REMPLAGE, ou REMPLISSAGE; c'eſt ce qu'il faut de liqueur pour remplir un tonneau où il y a quelque déchet, ſoit par la fermentation & la coulure, ſoit par quelqu'autre accident. Il y a, à Paris, des courtiers de vin ſur les ports pour juger ſi les vins n'ont pas été chargés d'eau, ou autres mauvais *remplages*. Les marchands qui font arriver leur vin par les voitures d'eau, donnent aux voituriers quelques piéces de vin pour le *remplage*, plus ou moins, à raiſon du nombre qui compoſe la voiture. L'ordonnance des aides défend aux braſſeurs de travailler aux *remplages* ou *rempliſſages* de leurs tonneaux ou futailles, à chaque nouveau braſſin de biere qu'ils n'aient dûement averti & appellé les commis.

REMPLAGE, *en terme de commerce de bois*; c'eſt ce qu'on donne quelquefois aux marchands pour les

Digitized by Google

dédommager des vuides qui ſe ſont trouvés dans leur coupe. L'ordonnance des eaux & forêts défend de donner aucun bois en forme de *remplage*.

REMPOISSONNEMENT, *terme des eaux & forêts.* Les adjudicateurs des étangs & autres eaux dormantes ſont obligés, après la pêche finie, d'y mettre des poiſſons d'un échantillon convenu pour les repeupler. L'ordonnance de 1669 régle le carpeau à ſix pouces, la tanche à cinq, & la perche à quatre. Pour le brocheton, il n'y a rien de limité.

REMUAGE; action de changer une choſe de ſa place. On appelle *billet de remuage*, une eſpéce de permiſſion qu'on eſt tenu de prendre au bureau des aides pour tranſporter du vin d'une cave à une autre.

RENARD, animal qui ſe trouve preſque dans toutes ſortes de contrées, ſoit froides, chaudes, ou tempérées. On rapporte que dans les pays ſeptentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruſes que ceux que nous voyons en France. On prétend auſſi qu'il n'y a pas d'animal auquel la nature ait donné plus de chaleur qu'au *renard*; d'où vient, diſent quelques naturaliſtes, qu'on ſe ſert de leurs peaux pour réchauffer. Le *renard* ne vit que par fineſſe, & c'eſt par une infinité d'embuches qu'il parvient à ſaiſir ſa proie. Il y a différentes manieres de chaſſer les *renards*. On ſe ſert de chiens courans, plûtôt plus petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aiſément le bois, où les mène ordinairement le *renard*, lorſqu'ils le pourſuivent. On prend auſſi deux laiſes de grand lévriers, hardis à ſe jetter ſur lui & à le mordre; & on s'en ſert, quand on a détourné des *renards* dans un buiſſon de médiocre groſſeur. On peut chaſſer le *renard* pendant toute l'année, ſans craindre d'en perdre la race; car il n'eſt guères d'animaux qui multiplient davantage que ceux-là. C'eſt ordinairement dans les bois qu'il faut aller les chercher; c'eſt-là qu'ils font leur nuit & leur mangeure. On les trouve auſſi le long des ruiſſeaux, dans les garennes, dans les champs & dans les bleds. Le *renard* ſe terre auſſi-bien que le *lapin*; & pour l'empêcher, lorſqu'on veut le chaſſer, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnus dans les buiſſons. Le pied du *renard* reſſemble fort à celui d'un chien de chaſſe: on le diſtingue ſeulement parce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'eſt preſſé de fuir. Il s'appuie fort légérement du talon, quand il marche. Voyez, ſur la chaſſe du *renard*, les *Amuſemens de la chaſſe & de la pêche*. Cet animal ne fournit, pour le commerce, que ſa peau; elle eſt employée, par les pelletiers, à faire différentes fourrures. Il y a peu de pays qui ne nourriſſent des *renards*, mais la peau de tous n'eſt pas également eſtimée. Celles de l'Arménie, de la petite Tartarie, & de la Natolie, tiennent le premier rang; & on en voit peu en Europe; elles ſe conſomment preſque toutes en Aſie. Celles de Moſcovie, de Suéde & de Danemarck, tiennent le ſecond. Ce ſont les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois, qui en font le plus grand commerce: viennent enſuite celles de France, de Suiſſe & d'Eſpagne, qui ſont regardées comme les plus communes. Toutes ces différentes peaux ſont employées à faire toutes ſortes de fourrures; l'uſage en eſt même très-commun. Quant aux queues, on en fait des eſpéces de petits balais qui ſervent à ôter la pouſſiere de deſſus les glaces & les tableaux.

RENGRAINEMENT, ſe dit

de la comparaiſon qui ſe fait par des experts, en conſéquence d'une ordonnance de juſtice, de quelques poinçons ſoupçonnés de faux, avec l'empreinte qui en eſt conſervée ſur une table de cuivre ou du plomb, dans la chambre du procureur du roi au châtelet. Si le *rengrainemene* ſe fait juſte, c'eſt-à-dire, ſi le poinçon remplit aiſément & parfaitement tous les creux de l'empreinte, il doit être déclaré bon par les experts; & c'eſt tout le contraire, s'il ne rengraine pas juſte.

RENONCULE, plante dont il y a un grand nombre d'eſpéces. Les unes ſont cultivées dans les jardins, à cauſe de la beauté de leurs fleurs, qui ſont tantôt jaunes, tantôt blanches, tantôt purpurines, tantôt pâles, & tantôt rouges. Les autres naiſſent ſans culture dans les bois, les champs, les prés, les marais, & ſur les montagnes. Ses feuilles ſoutenues par un pédicule aſſez long, ſortent de la racine; elles ſont profondément découpées, & ont une belle couleur verte, quelquefois marquetée de blanc. Ses tiges ſortent du milieu des feuilles; ſes fleurs naiſſent aux ſommités des tiges; elles ſont à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſes, de différentes couleurs, ſuivant les eſpéces. Les ſemences ſont contenues dans des fruits longs & ronds, qui viennent après la fleur au même lieu. La *renoncule* eſt, après la tulipe, la plus eſtimable des fleurs par ſa beauté; elle fleurit dans les mois d'Avril & de Mai. Ses fleurs ſont portées ſur une tige de ſix ou huit pouces de haut. Les eſpéces doubles ſont garnies de pétales, à-peu-près, comme les roſes de Provins. Il y en a même d'auſſi groſſes. Les eſpéces ſimples fleuriſſent un peu plus haut que les autres, & ſont ordinairement tachetés de belles couleurs. Toutes ces fleurs ſe multiplient de griffes qui naiſſent autour des racines, & que l'on en ſépare. On peut auſſi les perpétuer de graines que l'on tire des eſpéces ſimples. Cette graine ne mûrit pas bien en Angleterre, & les Anglois la tirent de France. La ſaiſon favorable pour ſemer la graine de cette plante, eſt la fin d'Août. Le terrein qu'elle aime le mieux ſont les feuilles pourries, ou une terre que l'on tire de la ſurface du ſol dans les bois ou dans les boſquets plantés depuis long-tems. Les Anglois ſe ſervent de leur tan, ou du fond d'une pile de bois qui eſt auſſi un terrein fort propre pour ces plantes, pourvu qu'il ſoit bien criblé, & mêlé avec une troiſieme partie de terre naturelle. Nos fleuriſtes ne font autre choſe que de bien préparer la terre avec du terreau vieux, & du ſablon qu'ils mêlent enſemble. Ces plantes ſont un peu tendres, & demandent de l'abri en hiver, ſur-tout lorſqu'elles ont commencé à pouſſer avant la gelée. Les plantes de graine levent le printems, après qu'on les a ſemées, & fleuriſſent la ſeconde année. Quand elles ſont défleuries, & que les tiges & les feuilles ſont deſſéchées, on ôte les racines de terre; & après les avoir fait ſécher au ſoleil, il faut les conſerver dans du ſable ſec, juſqu'à la fin de Septembre, qui eſt le tems le plus favorable pour les replanter, ſi le terrein n'eſt pas trop humide.

Quand on veut planter *les renoncules* en caiſſes ou en pots, on prend de la terre bien préparée, comme on l'a dit ci-deſſus: on met les oignons trois doigts avant en terre, & après qu'ils ſont plantés; s'il fait ſec, on leur donne un peu d'eau. Si on craint la gelée, on les couvre de l'épaiſſeur de deux doigts de terreau bien léger; & ſi la gelée étoit forte, on mettroit des

Digitized by Google

terceaux en dos d'âne ſur les planches, & des paillaſſons par-deſſus. On les découvre, quand le ſoleil donne deſſus, & on les recouvre, quand le ſoleil eſt retiré; voilà pour les *renoncules* en planches. Pour celles qui ſont en pot, on les retire dans la ſerre pendant le mauvais tems, ou on enterre les pots juſqu'au bord, & on y fait les mêmes façons qu'à celles qui ſont en planches.

RENONCULE'E; *en terme de fleuriſte*, c'eſt une anémone, dont la couleur eſt toute de peluche, large, ne portant point de grandes feuilles comme les autres anémones; elle eſt de couleur de roſe ſéche, tirant au violet.

RENOUE'E, plante fort vulnéraire & aſtringente. On s'en ſert dans la dyſenterie, dans le flux hémorrhoïdal, dans le crachement de ſang, & dans toutes ſortes d'hémorrhagies. Il y a pluſieurs autres eſpéces de *renouées*. Cette plante eſt ſi commune, que les chemins en ſont couverts.

RENOUVELLER; ce terme eſt uſité dans le commerce des billets, promeſſes ou obligations, dont on prolonge l'échéance à un autre terme. Il eſt ſur-tout fort uſité parmi les marchands dont le commerce exige de gros fonds.

RENTIERS; ce terme eſt ſynonyme à *capitaliſte*, c'eſt-à-dire, à celui qui fait valoir ſon argent, en le diſpoſant ſuivant le cours de la place, & qui vit de ſes rentes.

RENTRAIRE; *en terme de manufacture*, c'eſt rejoindre, raſſembler, & coudre les déchirures & trous qui peuvent ſe faire dans une piéce de drap. Il eſt important aux marchands, à la réception des draps, de les examiner ou mirer attentivement pour découvrir les *rentraitures* ou autres tares qui peuvent ſe trouver dans les piéces pour s'en faire tenir compte par le fabriquant, ainſi qu'il y eſt obligé.

RENTRE'E, *en terme de chaſſe*, ſignifie le tems que le gibier rentre dans le bois le matin; & *rentrer au fort*, c'eſt une bête qui ſe rembûche.

REPERTOIRE, livre compoſé de vingt-quatre feuillets, rangé par ordre alphabétique, en mettant ſur chaque feuillet une lettre de l'alphabet, & ſur lequel on écrit, dans le même ordre, les noms & le *folio* de tous les comptes qui ſont ouverts ſur les grands livres pour pouvoir le trouver avec plus de facilité.

REPEUPLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, ſe dit de l'obligation où ſont les adjudicataires des bois, de ſemer du gland ou de planter de nouveaux plants dans les lieux où l'exploitation deſdits bois s'eſt faite, conformément à l'ordonnance de 1573.

REPIT; c'eſt un délai ou ſurſéance que le ſouverain accorde aux débiteurs de bonne foi pour les mettre à couvert des pourſuites de leurs créanciers, & par-là leur donner le tems d'arranger leurs affaires. Les *repits* s'acccordent de deux façons, les uns qu'on nomme *lettres de repit*, s'obtiennent à la grande chancellerie; les autres nommés *repis* par arrêts, s'accordent par arrêts du conſeil, conformément à l'art. 5 du tit. 9 de l'ordonnance du mois de Mars 1673. Ceux qui obtiennent ces *répits* du prince, ne peuvent participer à aucuns honneurs, à moins qu'ils n'obtiennent enſuite des lettres de réhabilitation.

REPONDRE *pour quelqu'un*, c'eſt être la caution, & garantir ſa promeſſe. Il ne faut *répondre* que pour ceux dont on connoît parfaitement la probité & la ſolvabilité; car les cautions ſont ſolidaires des

Digitized by Google

dettes & promeſſes de ceux pour qui ils s'engagent.

REPOSER; *en terme de vénerie*, c'eſt le lieu où les bêtes fauves ſe mettent ſur le ventre pour y demeurer & dormir le jour. On dit, Les chevreuils ſont à la *repoſée*.

REPRENDRE, *en terme de jardinage*, ſe dit d'un arbre nouveau planté, quand il a fait de nouvelles racines, enſorte qu'on puiſſe dire qu'*il a repris*; & le contraire ſe dit, quand l'arbre n'a pas repris, c'eſt-à-dire, qu'il n'a fait ni nouvelle racine, ni nouveau jet.

RESCISION, moyen de ſe faire rétablir contre un engagement injuſte. La violence & la ſurpriſe ſont des moyens de *reſciſion*. Les moyens de *reſciſion* regardent le fond de l'affaire, & prennent leur ſource dans l'équité naturelle & dans les loix romaines. Ceux qui ont paſſé l'âge de minorité ne peuvent être reſtitués que dans le cas de violence, de ſurpriſe, d'ignorance & de léſion.

RESCRIPTION, eſt un mandat qu'on donne à une perſonne ſur quelqu'autre, portant de compter une certaine ſomme. Les *reſcriptions* ne ſont guère d'uſage dans le commerce; mais on s'en ſert beaucoup parmi les financiers ou fermiers qui les font ſur les receveurs des provinces, & parmi les ſeigneurs qui en fourniſſent ſur leurs fermiers.

RESEPAGE, *en terme des eaux & forêts*, s'entend de la nouvelle coupe d'un bois qui a été mal coupé, ou qui n'eſt pas de belle venue. L'ordonnance ordonne le *réſépage* des bois rabougris, broutés & avortés.

RESERVOIR, ſe dit des lieux où l'on amaſſe & où l'on réſerve les eaux pour les faire couler ou jaillir en quelque lieu. Il ſe dit auſſi des lieux où l'on reſſerre le poiſſon pour le prendre facilement, quand on en a beſoin. Les *réſervoirs d'eau*, pour faire couler ou jaillir les eaux, ſont ſur terre ou en l'air. Ceux poſés ſur terre ne ſont que des piéces d'eau ou canaux glaiſés. Plus on y en peut amaſſer, plus on a d'eau à diſtribuer; & les conduits ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut.... Les *réſervoirs* élevés en fourniſſent moins, & coûtent beaucoup plus, tant pour la conſtruction que pour l'entretien, à cauſe des arcades des pierres de taille, de la charpente, & du plomb qu'il faut pour les ſoutenir..... Les *réſervoirs* pour les poiſſons ſont des lieux tels qu'ils puiſſent être, où on le prend facilement, quand on en a beſoin.

RESINE; toutes ſortes de matieres graſſes, huileuſes, viſqueuſes, qui ſortent du tronc ou des branches de certains arbres, ſoit naturellement, ſoit par inciſion. On diviſe les *réſines* en trois claſſes, en *réſines* liquides, en *réſines* ſolides, & en *réſines* gommeuſes..... Les *liquides* ſont le baume de la Mecque, celui du Perou, celui de Tolu, celui de Gopaïva, appellé improprement de Copahu, le *liquidambar*, la *térébenthine*, &c.... Les *ſolides* ſont la poix-*réſine*, la poix blanche, la poix noire, le maſtic, la myrrhe, l'encens, le camphre, le ſtorax ſolide, le ſandaraque, le benjoin, l'euphorbe, le ſang de dragon, &c.... Les *gommeuſes* ſont l'ammoniac, l'oppopanax, le ſagapenum, le bdellion, le galbanum, l'aſſa fœtida, l'élemi, le caranna, la gomme de lierre, le labdanum, la ſarcocolle, &c. Voyez *tous ces mots*.

RESSUYE; *en terme de vénerie*, c'eſt le lieu où ſe met la bête fauve pour s'eſſuyer de la roſée du matin, avant que de ſe mettre à la repoſée.

RETS, filets dont on ſe ſert pour la chaſſe ou pour la pêche.

Digitized by Google

Les *rets* saillans ne se font jamais qu'en mailles à lozanges, parce qu'il faut les cacher en terre pour prendre les petits oiseaux ; & on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus courts que de trois toises.

RETENUE. On nomme ainsi, dans la bourse commune des marchands de Toulouse, le choix ou nomination que les prieurs & consuls sont tenus de faire chaque année de soixante marchands, pour assister au jugement de leur juridiction.

RETOUR, *en terme de vénerie*. Une bête qui fait un *retour* ; c'est quand elle retourne d'où elle vient sur ses voies.

RETOURNER *une plante de jardin*, c'est la labourer tout de nouveau, en la renversant sens-dessus-dessous pour y semer ou planter quelque chose.

RETRAIT, *Bleds retraits* ; ce sont ceux qui, étant bien conditionnés au sortir de la fleur, mûrissent sans le remplir de farines. Les grains sont alors menus, ou, comme disent les fermiers, *retraits*. Ces sortes de bleds germent très-bien, & ils sont bons pour ensemencer les terres. Ils font une belle farine & de bon pain ; mais ils ne fournissent presque que du son ; de sorte que deux sacs de *bleds retraits* ne fournissent pas plus de pain qu'un sac de bon bled. Ce défaut peut être produit par différentes causes : 1°, dit M. *du Hamel*, quand le bled est versé, comme la nourriture ne peut plus être portée à l'épi par le tuyau qui est rompu ou simplement ployé, le grain qui ne reçoit plus de substance, mûrit sans se remplir de farines, & il reste vuide de *retraits*. 2° Quand les bleds ont été nourris d'humidité, & que sur le champ il survient une grande chaleur qui desséche la paille & le grain, il mûrit sans être rempli de farine.

RETRAITE, *en terme de chasse*. On dit, sonner la *retraite*, pour faire retirer les chiens.

REVENDIQUER ; c'est réclamer ou saisir, par autorité de justice, les effets mobiliers sur lesquels on a un droit particulier & certain. Les effets volés peuvent se *revendiquer* en quelque main qu'ils se trouvent. Dans les faillites un créancier est reçu à *revendiquer* sa marchandise, pourvu qu'elle se trouve encore en nature, sans altération, revêtue de toutes les marques qui peuvent prouver qu'elle lui appartient, & que c'est réellement lui qui l'a vendue.

REVENU de *cerf*, de *daim* & de *chevreuil* ; c'est, *en terme de vénerie*, qu'après avoir mis bas leurs têtes, il en repousse une nouvelle.

REVOIR *d'un cerf* : on en revoit par les pieds, par les fumées, par les abbatures, par les portées, par les foulées, par les frayoirs, & par les rougeurs.

RHABILLER *les pennes d'un oiseau* ; en terme de fauconnerie, c'est les raccommoder.

RHUBARBE, racine médicinale, fongueuse, jaune en-dehors, & marbrée en-dedans. La plus grande partie nous vient du Levant, par la voie de Marseille. On en tire quelquefois de la Moscovie & des vaisseaux de la compagnie qui en apportent de la Chine. Il faut la choisir en morceaux médiocres, noueux, moyennement durs & pesans, ayant la surface assez unie, jaune, mais de couleur de noix muscade, rompu, rendant une teinture safranée, quand on en met infuser dans quelque liqueur, d'une odeur un peu aromatique, & d'un goût un peu astringent & amer. Il y en a qui y mêlent des racines de rapontic. Pour en faire la différence, il n'y a qu'à examiner l'intérieur.

Digitized by Google

Dans la *rhubarbe* les lignes internes ſont tranſverſales, & dans le *rapontic* les lignes y ſont rougeâtres, & vont toujours en long; d'ailleurs ce dernier étant mâché, laiſſe toujours une viſcoſité dans la bouche, ce que ne fait pas la *rhubarbe*.

RICH, animal quadrupede, aſſez ſemblable au loup-cervier, dont la fourrure eſt très-recherchée. On en trouve en Perſe, en Suéde, en Pologne, & en Lithuanie. Ceux de Perſe ſont d'un fond blanc, avec mouchetures noires; ceux de Suéde, rougeâtres; ceux de Pologne & de Lithuanie, d'un beau gris de fer.

RICHEMONT, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe qui a de belles panaches de gris-de-lin & rouges ſur du blanc.

RICHEVAL, autre tulipe très-richement panachée de violet tané ſur du blanc.

RICIN, plante dont il y a pluſieurs eſpéces, & dont la ſemence eſt mûre en Août & en Septembre; qui pouſſe une tige de la hauteur de ſix pieds, & davantage, groſſe, ligneuſe, creuſe, rameuſe en-haut, couverte d'une poudre blanche, ſemblable à de la farine. Les grains de *ricin* purgent violemment: on en tire, par expreſſion, une huile, & *Chomel* dit qu'on en ſeme dans les jardins pour arrêter les taupes.

RIDE'ES; *en terme de vénerie*, ce ſont les fientes des bêtes fauves qui ſont *ridées* aux vieux cerfs, & vieilles biches ſeulement..... *En terme de chaſſe*, d'un chien qui ſuit la piſte d'une bête ſans crier, on dit: Ce chien ride.

RIFFLART, eſpéce de rabot à deux poignées, dont ſe ſervent les menuiſiers, & autres ouvriers en bois.

RIFLOIR, eſpéce de lime un peu recourbée par le bout, dont ſe ſervent les ſculpteurs, graveurs ſur acier, ferruriers, arquebuſiers, éperoniers, couteliers, &c. mais un peu différens les uns des autres, ſoit pour la groſſeur, ſoit pour la longueur.

RIGOLE, *en terme de jardinage*, ſe dit des tranchées ou petits foſſés qu'on fait pour planter des arbres entourés de prés, ou pour faire le creu des fondemens d'une muraille de clôture. La *rigole* eſt différente de la tranchée, en ce que pour l'ordinaire, elle n'eſt pas creuſée quarrément; celle-ci eſt de ſix pieds de large ſur deux pieds & demi de profondeur, pour planter une plate-bande de fleurs & des arbriſſeaux dans un jardin.

RIPE, outil de maçon, tailleur de pierre, qui ſert à gratter un enduit de la pierre, &c.

RIS, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus groſſes & plus fermes que celles du bled, & nouée d'eſpace en eſpace. Ses feuilles ſont longues, charnues, ſemblables à celles de la canne ou du poireau. Ses fleurs naiſſent au ſommet des tiges, & ſont aſſez ſemblables à celles de l'orge; mais ſes graines courtes, preſque ovales & blanches, ſont diſpoſées en bouquets, enfermées chacune dans une capſule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Le *ris* vient dans un endroit humide & marécageux. On le cultive dans les Indes orientales, la Gréce & l'Italie. On ſe ſert de ſes graines pour les alimens, & quelquefois en médecine. Le grain de *ris* n'eſt blanc que quand il eſt mondé. Il approche de la figure du froment ordinaire, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit. On ne cultive point ou preſque point de *ris* en France: on nous l'apporte tout ſec de Piémont, d'Eſpagne, & de pluſieurs

Digitized by Google

autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il eſt d'un grand uſage en carême. Les Orientaux emploient ce grain par-tout. Il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de *ris* cuit dans de l'eau. Les Chinois en font leur boiſſon ordinaire. On doit choiſir le *ris* net, blanc, nouveau, aſſez gros, dur, & qu'il s'enfle aiſément quand il a bouilli. Quoique le *ris* ne puiſſe venir que dans une terre humide & baignée d'eau, néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on en veut cultiver, il faut choiſir une terre légere bien expoſée au ſoleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle ſoit proche d'un ruiſſeau ou d'un canal qu'on pratique, & qui donne de l'eau ſuffiſamment pour l'inonder. On donne à cette terre trois labours profonds, qui la rendent bien meuble & bien unie, un peu en talut, pour faciliter l'écoulement de l'eau, quand il ſera tems. Le dernier labour ſe fait au commencement d'Avril, qui eſt le tems de ſeme les *ris*. On le laiſſe tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & on le ſeme tout humide; auſſi-tôt on y fait entrer de l'eau de ruiſſeau ou canal: on en couvre toute la terre enſemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers; quand on voit l'herbe formée en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté. On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après que l'on a ſemé. Il faut faire écouler l'eau quelques jours avant que de le cueillir, afin que le champ ſéche. De cette maniere on a quantité de *ris*; & on peut y en mettre trois années de ſuite ſans laiſſer repoſer la terre. La derniere récolte n'eſt pas moins abondante que la premiere; le champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes ſortes d'herbes & inſectes. On peut même y ſemer enſuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois années de ſuite, & le bled ne laiſſe pas que d'y venir fort grainu. On appelle *riſiere* la terre enſemencée de *ris*.

RIS-DE-VEAU. *En terme de cuiſine*, il entre dans une infinité de ragouts: on le fait dégorger dans de l'eau tiéde, on le fait blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante, on le met dans tel ragoût qu'on juge à propos. On en fert piqué au petit lard, cuit à la broche, ou en fricandeau: on en met auſſi en caiſſe, en hâtelette, mariné, frit, en tourte & en caſſerole.

RISSOLE, ſorte de pâtiſſerie faite de viande hachée & épicée, enveloppée dans de la pâte, & frite dans du ſain-doux. On fait d'abord des petites abaiſſes en forme de petites pâtes ovales: on les remplit d'un godiveau fait de blancs de chapons, moëlle de bœuf, ſel & poivre, le tout bien haché. Le *riſſole* fait, on le confit dans le ſain-doux. On fait des *riſſoles* en maigre, au chocolat, aux épinars, à la marmelade d'abricots, aux champignons & aux mouſſerons.

RISSOLER, *en cuiſine*, c'eſt faire cuire les viandes ou autres mets, juſqu'à leur donner une couleur rouſſe. Le rôt, pour être beau & bien cuit, doit être *riſſolé*.

RIVAGE; droit de *rivage*, eſt un octroi qui ſe leve ſur tous les bateaux chargés des marchandiſes qui arrivent à Paris.... *Rivage*, eſt auſſi le chemin que les ordonnances réſervent pour le tirage & allage des bateaux; & on appelle *riverage*, une eſpéce de péage qui ſe paye en certains endroits pour chaque courbe de chevaux qui tirent

Digitized by Google

les bateaux, pour l'entretien des chemins réservés le long des *rivages*.

RIVERAIN ; c'est celui qui habite ou qui a des terres auprès d'une riviere ou d'une forêt. Dans les ordonnances des eaux & forêts, il y a plusieurs articles concernant les *riverains*. On a obligé les *riverains* des forêts du roi à faire des fossés, à leurs dépens, de quatre pieds de large, & de cinq pieds de profondeur pour faire la séparation de leurs bois. Les *riverains des rivieres* sont tenus de laisser dix-huit pieds sur les bords d'une riviere pour en faciliter la navigation.

ROBINE ; nom d'une sorte de poire connue en différens lieux, tantôt sous le nom d'*averat*, tantôt sous celui de *muscat d'Août*, & même à la cour, sous le nom de *royale*. On la regarde comme une poire parfaite. Elle est quelquefois de la grosseur, & même de la figure d'une petite bergamote, c'est-à-dire, ronde & plate. Sa queue est longuette, assez droite, & un peu enfoncée. L'œil aussi est un peu en-dedans ; sa chair est cassante sans être dure ; son eau sucrée & parfumée ; son coloris blanc, jaunâtre, & sa peau douce ; elle ne mollit presque point, qualité importante, & presque unique en fait de poire d'été ; son mérite ne se termine pas à être mangée crue ; elle est encore admirable en pâtes & en compôtes. L'arbre fait un très-beau & très-grand buisson qui reussit bien partout. Son bois est sujet à devenir chancreux, & d'ordinaire il est difficile à se mettre à fruit. Son fruit mûrit avec le rousselet, & les premieres grosses pêches. *La Quintinie* met la *robine* au second rang des bonnes poires, qui sont celles qui ont la chair cassante avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée.

ROBINETTE, *en terme de fleuriste*, est une tulipe amarante, rouge, pourpre, & blanche, non d'entrée.

ROCAILLE, assemblage de plusieurs coquillages, avec des pierres inégales & mal polies, qui se trouvent autour des rochers, & qui les imitent. Autrefois que les grottes artificielles étoient d'usage dans les jardins, on les embélissoit de *rocailles*. On peut encore faire quelques cadres de *rocailles* dans un mur pour y mettre une statue, & servir ainsi de perspective. On borde aussi des bassins d'eau de *rocailles*, & ça fait un effet fort agréable..... *Rocailles*, sont aussi de petits grains de différentes matieres & de diverses couleurs dont on se sert pour mettre le verd en couleur..... *Rocaille* est encore une menue verroterie. Voyez *Rassade*.

ROCAMBOLE, espéce d'ail qu'on appelle ordinairement *échalotte d'Espagne*. Ses qualités sont à-peu-près les mêmes que celles de l'ail ; mais elle est d'une nature un peu plus douce. On se sert de la *rocambole* pour mettre dans les ragoûts, cela les releve beaucoup.

ROC-FORT, espéce de fromage qui se fabrique en Languedoc, & qui est très-recherché.

ROCHE, autre espéce de fromage rond & fort épais du poids de deux livres, qui se tire de Rouanne en Forez.

ROCHE-COURBON ; nom d'une espéce de prune violette, tirant au rouge, qui vient au mois d'Août. C'est une des meilleures prunes & des plus sucrées.

ROCHET. Chez les marchands de soie, les manufacturiers, ouvriers en étoffe d'or, d'argent & de soie, & chez les teinturiers en soie, laine & fil, ce sont de grosses boblnes dont ils se servent pour

Digitized by Google

dévider dessus les soies. Il y en a à deux têtes & à une, celle-là sert pour les organsins, & celle-ci pour les trames.

ROCOU, drogue dont les teinturiers se servent pour donner la couleur rouge; elle est très connue en Hollande, où il s'en fait un très-grand commerce sous le nom d'*orléane*. Cette drogue provient des grains d'un arbrisseau qui croît en abondance dans l'Amérique méridionale, sur-tout dans les environs de la riviere des Amazones. On la seme chaque année, à-peu-près, comme les légumes de l'Europe. La graine sur laquelle est le *rocou* approche beaucoup, pour sa figure & pour sa grosseur, du pépin de raisin; elle est contenue dans des cosses qu'on a soin de recueillir dès quelles sont séches. Le *rocou* s'enleve de dessus sa graine de différentes façons: la plus simple, la moins longue & la moins coûteuse, consiste à prendre les grains au sortir de la gousse, à les frotter entre les mains qu'on a auparavant trempées dans l'huile de *carapat* ou de *palma christi*. Par ce frottement, le pédicule incarnat se détache & se réduit en pâte très-fine: on la tacle ensuite de dessus les mains avec un couteau pour la faire sécher à demi à l'ombre sur une feuille bien propre, après quoi, on en forme des pelotes assez grosses qu'on enveloppe dans des feuilles de basilic. Il faut choisir le *rocou* d'une odeur d'iris, le plus sec & le plus en couleur qu'il se pourra, d'un rouge-ponceau, doux au touchet, sans aucune dureté, facile à s'étendre, & plus vif en-dedans qu'en-dehors. Pour voir s'il n'est point sophistiqué avec de la terre, il faut en mettre dissoudre un morceau dans un vase d'eau; s'il est pur, il se dissout entiérement; s'il est mêlé, les corps étrangers se précipitent au fond du vase. Par les réglemens il est défendu aux teinturiers de se servir de *rocou* pour certaines couleurs, parce que cette drogue les assure moins que la bourre; néanmoins ils peuvent s'en servir pour les couleurs d'orangé.

RODER, *en terme de fauconnerie*. On dit, L'oiseau rode de bonne action.... *Roder*, en terme d'arquebusier, c'est tourner dans un calibre double cette piéce de la platine des armes à feu que l'on appelle la *noix*.

RODON, sorte d'herbe qui se substitue à la place du tan pour l'apprêt des cuirs.

RODOUL, petit arbrisseau qui ne croît que dans les lieux incultes, sur-tout au bord des ruisseaux du Languedoc, de la Catalogne, &c. dont les feuilles, qui portent le même nom, servent pour teindre en noir les étoffes, les cuirs & les marroquins; c'est un espéce de *sumac*. Cet arbrisseau porte un fruit assez semblable à des mûres de buissons, mais il est regardé comme un poison.

ROGNON, ou REINS, partie des animaux dans lesquels les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte, qui les rend difficiles à digérer, & qui produit des obstructions; cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres, & d'un bon goût; par exemple, ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait. On mange les *rognons de bœuf* à l'oignon, à la poële, & grillés; les *rognons de mouton* sur le gril, matinés, à la broche, aux concombres & glacés. On fait des omelettes avec le *rogneau de veau*, & des ragoûts avec les *rognons de coq*.

ROI, *en terme de fleuriste*, se dit de quelques œillets rouges....

Digitized by Google

Le *roi d'Alger* eſt un œillet rouge, tirant ſur le cramoiſi, portant de beaux panaches ſur un fin-blanc, & nullement confus. Sa fleur eſt large, mais tardive; il porte graine, & ſe trouve à Lille en Flandres. Sa plante produit beaucoup de marcottes, mais elle eſt fort ſujette au blanc. Il ne faut lui laiſſer que quatre boutons. *Roi d'Angleterre* eſt un œillet très-rare, d'un très-beau rouge cramoiſi ſur un blanc de lait. Sa fleur eſt aſſez large, mais ronde au dernier degré. Sa plante eſt vigoureuſe, & ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut lui laiſſer quatre boutons. . . . *Roi de Flandre*, eſt encore un œillet rouge, mais d'une groſſeur prodigieuſe. Son blanc n'eſt pas bien fin; mais ſa fleur porte, le plus ſouvent, quatorze pouces de tour. Ses panaches ſont gros; ſa plante forte, mais elle ne produit pas beaucoup de racines. Il ne creve pas, quand on lui laiſſe cinq ou ſix boutons.

ROINETTE, petit outil de fer, rond d'un pouce de diametre, long de ſept ou huit pouces; applati par un bout, qui ſe partage en deux dents, fort pointus, avec lequel les charpentiers marquent leur bois.

ROLETTE, toile de lin qui ſe fabrique en Flandres, particuliérement à Courtray, & à Ypres.

ROMAIN. *Caracteres romain*, en terme d'imprimerie, ſont des lettres rondes diſtinguées des caracteres ou lettres italiques.

ROMAINE, eſpéce de balance dont l'invention eſt fort ancienne, qui ſert à peſer diverſes ſortes de marchandiſes. La douane de Rouen a pris ſon nom de *bureau de la romaine*, de ce que cette ſorte de balance y eſt particuliérement en uſage.

ROMARIN, arbriſſeau ligneux d'une odeur fort agréable, haut d'environ trois ou quatre pieds, pouſſant pluſieurs rameaux grêles, durs, cendrés, garnis de feuilles longues, étroites, fermes, d'un verd-brun par-deſſus, blanches par-deſſous. Ses fleurs ſont en *gueules*, petites, mêlées parmi les feuilles; chaque fleur eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleu pâle, ou tirant ſur le blanc. Lorſque ſes fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences menues, preſque rondes. Les feuilles & les fleurs du *romarin* ſont en uſage en médecine. On s'en ſert dans les maladies du cerveau & des nerfs, dans l'apoplexie, la paralyſie & le vertige. On taille le *romarin* en pluſieurs figures dans les jardins.. Il vient dans preſque toutes ſortes de terreins, pourvu qu'il ſoit en belle expoſition. *Tournefort* donne quatre eſpéces de *romarins*, le *romarin à feuilles étroites*, le *romarin d'almérie*, le *romarin argenté*, & le *romarin doré*: nous ne connoiſſons que le *romarin commun*, & le *romarin panaché*; ce dernier ne diffère du premier, qu'en ce que ſa tige eſt plus élevée & plus fournie, & que la feuille eſt plus petite & jaſpée accidentellement de jaune: elle fleurit auſſi plûtôt; l'une & l'autre eſpéce conſerve ſes feuilles pendant l'hiver. On les cultive en pleine terre, comme en pots, en caiſſes. On leur fait prendre différentes formes, en les taillant au ciſeau. *Plus* on les arroſe, pendant l'été, *mieux* ils viennent. On les *multiplie* de marcottes & de boutures en Mars, lorſqu'ils ſont plantés en pots ou en caiſſes, on les doit ſerrer pendant les grands froids pour les conſerver; autrement ils geleroient. Ceux qui ſont en pleine terre, y réſiſtent ordinairement mieux; cependant il eſt néceſſaire de les couvrir avec du fumier pendant les neiges. On tire du *romarin* des huiles, des

Digitized by Google

des essences, des eaux, des sels, des conserves séches & liquides, sans compter les fleurs, & la semence de cette plante dont on fait aussi quelque commerce.

ROME, *Serge de Rome*, étoffe assez fine qui se fabrique à Amiens, & qui doit avoir, suivant les réglemens, un aune & demie de largeur. Voyez *Serge*.

ROMPRE *la laine*; en terme de manufacture de lainage, c'est mêler ensemble les laines teintes & non filées de diverses couleurs pour être employées, étant ensuite filées à composer la chaîne, ou la trame des draps ou étoffes mélangées..... *Rompre*, dans le commerce des vins, se dit de l'épreuve que l'on en fait pour en connoître la bonne ou mauvaise qualité.

ROMPRE, en fait de jardin, se dit à l'occasion des arbres extraordinairement chargés de fruits, si bien que les branches en *rompent*, & ne peuvent porter un si pesant fardeau, à moins qu'on n'ait soin de les étayer avec des perches..... *Rompre les chiens*; en terme de chasse, c'est les empêcher de suivre.

RONAS, ou RUYNAS, racine qui croît en abondance dans l'Arménie, dont la décoction ou le jus produit le rouge le plus beau. Quelques auteurs prétendent que c'est la couleur dont on se sert pour peindre les toiles nommées *perses*, de même que celles qui se fabriquent & se peignent dans les états du grand Mogol.

RONCE, arbrisseau épineux qui vient dans les lieux déserts & incultes, qui sert à faire des haies. Il pousse des branches foibles, longues & anguleuses, garnies d'épines fort piquantes. Ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, rudes au toucher, blanchâtres par-dessous, noirâtres par-dessus, d'un goût astringent, & attachées à plusieurs queues. Ses fleurs sont petites, blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses, & soutenues par un calice decoupé en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit rond ou ovale, fait comme une petite mûre, composé de plusieurs baies pleines de suc, entassées les unes proche des autres, rouges au commencement, mais qui, en mûrissant deviennent ordinairement noires; elles renferment chacune une semence. La *ronce* est astringente & détersive; la décoction de ses branches arrête le cours de ventre. Les feuilles mâchées nettoient les ulcéres des gencives & de la bouche. Son fruit, qu'on appelle *mûre de renard*, est un fruit astringent & détersif. Il y a plusieurs espéces de *ronces*.

ROND-D'EAU, grand bassin d'eau, de figure ronde, pavé de grès, ou revêtu de plomb ou de ciment, & bordé d'un cordon de gazon ou d'une tablette de pierre, comme les *ronds-d'eaux* des Tuileries, & celui du Palais Royal à Paris. Quelquefois ces sortes de bassins servent de décharge ou de réservoir dans les jardins.

RONVILLE; nom que *la Quintinie* donne à une poire d'hiver.

ROQUETTE, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres & sans poil. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, de couleur bleue, ou plûtôt jaune, tirant sur le blanc, rayées de noir, soutenues par des calices velus. Il leur succede des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes & jaunes. Sa racine est même ligneuse, blanche.

On cultive cette plante dans les jardins ; elle eſt d'un goût âcre. On en mêle dans les ſalades ; elle eſt propre pour garantir de l'apoplexie, & pour faire éternuer ; il y en a pluſieurs eſpéces. Les ſauvages croiſſent contre les murailles, dans les lieux incultes & ſablonneux. *La Quintinie* dit que c'eſt une eſpéce de creſſon alénois, mais qui a le goût plus fort que le creſſon. Les jardiniers, en Angleterre, diſtinguent deux ſortes de *roquettes* à fleurs doubles, ſçavoir celles dont les fleurs ſont blanches, & celles qui les ont de couleur de chair ; elles fleuriſſent toutes les deux au mois de Mai, ſur des tiges d'environ un pied & demi de hauteur. L'eſpéce à fleurs blanche eſt plus eſtimée que l'autre, & ſe trouve plus communément dans les jardins. On les perpétue au moyen des rejettons que l'on ſépare de la racine, & qu'on plante, au mois de Mars, dans une terre franche. Elles ſe plaiſent dans une expoſition découverte. Cette herbe, qu'on réduit en cendres, eſt employée dans la fabrique du verre & du ſavon. On en recueille, & on en brûle beaucoup du côté d'Acre, de Tripoli de Syrie. On apporte celle d'Acre dans des ſacs gris, & celles de Tripoli dans des ſacs bleus ; la premiere eſt préférée.

ROQUILLE, meſure pour les liquides, connue & en uſage dans beaucoup de provinces de France, nommée, en quelques endroits, *poiſſon* ou *poſſon* ; c'eſt le huitieme de la pinte, ou la moitié de la demi-chopine.

RORELLE, plante à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on trouve toujours, dans le creux de ſes feuilles, des gouttes d'eau, comme ſi c'étoit une roſée. On la auſſi appellée *roſſolis*, par la même raiſon.

ROSAGE, ou ROSSAGINE, plante qu'on appelle autrement *laurier-roſe*, qui eſt un violent poiſon, non ſeulement aux hommes, mais encore aux animaux. Voyez *Laurier-roſe*.

ROSALINDE ; nom que les fleuriſtes donnent à un œillet qui a la même reſſemblance que l'*iſabelle*, excepté qu'il ne fleurit pas ſi large ni ſi bien.

ROSCONNES, toiles blanches de lin, qui ſe font en Bretagne. Voyez *Toile*.

ROSE, fleur très-commune & très-connue, mais dont il y a près de ſoixante eſpéces différentes, entr'autres la *roſe odorante*, la *roſe* ſans odeur, la *roſe* d'Hollande à cent feuilles, la *roſe* blanche de lait, la blanche-rouſſe que pluſieurs appellent de Virginie, la blanche-tachée, la rouge-pâle, la *roſe* de couleur de chair, la *roſe* panachée, la *roſe* ſimple de couleur de velours rouge, le deſſous des feuilles de couleur de jaune-pâle, la *roſe* de tous les mois, qui eſt une eſpéce de muſcade rouge, portant ſes fleurs par bouquets ; la *roſe* de Provins, c'eſt celle dont le commerce eſt le plus conſidérable, puiſqu'on en porte de ſéches juſqu'aux Indes où elles ſont d'un très-grand débit. On en fait auſſi des conſerves & des confitures qui ſont très-eſtimées. On appelle l'ongle de la *roſe*, la partie blanche de ſa feuille, qui eſt la plus proche de ſa queue. On appelle *hymen* la petite peau qui enveloppe ſon bouton, & qui s'ouvre, quand elle s'épanouit ; & le bouton qui reſte après que les feuilles ſont tombées, ſe nomme *gratte-cul*. Les *roſes* pâles ſont purgatives : on en fait un ſyrop qui eſt fort en uſage. Les *roſes* blanches & les muſcades ſont auſſi purgatives ; les *roſes* rouges ſont aſtringentes, propres pour

Digitized by Google

arrêter le vomissement & le cours de ventre. On tire des toutes les *roses* en, général, des esprits, des huiles, de sels, des eaux ; les marcs même sont un objet de commerce.

ROSE. *Bois de rose*, ou *Bois marbré*, arbre qui croit en abondance dans les isles Antilles, qui s'éleve fort haut & fort droit, & dont tout le bois a une odeur de *rose* très-distincte. On l'emploie dans les ouvrages de marqueterie & de tabletterie. Les parfumeurs en tirent une eau qu'ils vendent quelquefois pour vraie eau-de-rose. Les Hollandois en tirent aussi, par la distillation, une huile blanche & fort odorante que l'on vend sous le nom d'*oleum rhodium*. Il faut choisir le bois de *rose* nouveau, sec, de couleur de feuilles-mortes, d'une odeur de *rose*, le plus gros & le moins tortu qu'il se peut.

ROSE, ou ROSETTE, marque ronde que les teinturiers sont obligés de laisser au bout de chaque piéce d'étoffe qu'ils teignent pour qu'on puisse distinguer les couleurs qui leur ont servi de pied ou de fond..... *Rose*, *couleur de rose*, est un rouge assez pâle, qui approche de celui des *roses* naturelles. On en fait de plusieurs nuances.... *Roses* ; nom qu'on donne, dans les fayetteries d'Amiens, à certaines petites étoffes de soie, de laine & de fil, dont les desseins représentent de petites *roses*.

ROSE-ROYALE ; *en terme de fleuriste*, c'est un œillet qui porte une très-grosse fleur d'un blanc très-fin, & régulièrement tranché. Sa pointe est vigoureuse, fertile en marcottes, & d'un beau verd. Il vient à Lille ; il n'est pas hâtif ; il faut lui laisser cinq boutons qui donnent de belles fleurs.

ROSEAU, plante marécageuse, autrement appellée *canne*.

ROSE'E, *en terme de fleuriste*, est une tulipe couleur de rose incarnat, de blanc sale.

ROSERAIE, terroir planté de rosiers : on en voit beaucoup aux environs de Paris, dans la vue d'en tirer du profit, par le moyen de la fleur qu'on en vend aux apothicaires pour en composer des syrops, & plusieurs autres choses.

ROSEREAUX, espéce de fourrure qu'on tire de Moscovie, par la voie d'Archangel, & dont les plus grandes exportations se font pour la Suisse.

ROSETTE, dans le commerce du cuivre, parmi les fondeurs, est le cuivre entiérement épuré, & prêt à mettre en œuvre.

ROSIER, arbrisseau qui porte des roses. On voit autant de *rosiers* qu'il y a de *roses* différentes. En général, le *rosier* pousse des branches dures, ligneuses, garnies le plus souvent d'épines fort mordantes. Ses feuilles sont oblongues, dures au toucher, dentelées en leur bord, rangées cinq ou sept par terre, sur une côte terminée par une seule feuille. Il n'y a point d'arbrisseau à fleurs, dont les jardiniers fleuristes cultivent une si grande quantité d'espéces, que des *rosiers*. On en voit de différentes espéces, fleurir pendant six mois de l'année, sans qu'on emploie aucun artifice pour déranger la saison naturelle de leurs fleurs. Les Anglois jouissent du même avantage que nous ; ils ont le *rosier cinnamome* qui fleurit le premier de tous chez eux ; le *rosier d'un mois* qui, quand il se trouve placé contre une muraille, commence à fleurir à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, & continue à donner des fleurs pendant trois mois. Si on a soin, dit *Bradeley*, de tailler le sommet de ses branches, quand sa fleur est passée, on peut espérer d'avoir, sur le même arbre, encore une récolte de fleurs

en automne qui durera preſque juſqu'à Noël, ſi le tems eſt favorable. Enſuite vient le *roſier muſcade* qui commence à fleurir en Mai, & dure ſix ſemaines ; ſuit le *roſier monde*, que les Anglois appellent le *roſier d'Yorck* & *de Lancaſtre*, qui commence à fleurir un peu plus tard que le *roſier muſcade*. Enfin le dernier de tous eſt le *roſier* à cent feuilles, ou *roſier* de province qui nous fait voir ſes feuilles ſurprenantes. Il y en a beaucoup d'autres. Quoique ces diverſes eſpéces de *roſiers* ne fleuriſſent pas dans le même tems, cependant la maniere de les cultiver eſt à-peu-près la même. Les *roſiers* ſe plaiſent dans une terre forte & ferrée, & aiment tant les lieux humides, qu'ils croitroient même dans l'eau. On peut les perpétuer, ſoit en couchant leurs branches, ſoit par le moyen des rejettons. Les branches ſe couchent au mois de Septembre, & les rejettons doivent être ſéparés des vieilles racines dans le même mois, ou dans celui de Mars; & tranſplantés auſſi-tôt après, afin que leurs racines qui n'ont que peu de fibres, n'aient pas le tems de ſécher. Mais ſi la néceſſité oblige de les tenir quelque tems hors de terre, il faut tremper les racines dans l'eau cinq ou ſix heures avant que de les planter. On cultive le *roſier* pour être planté dans le quarré des boſquets parmi les autres arbriſſeaux à fleurs, ou pour le laiſſer croître de maniere à le mettre dans des pots.

La ſaiſon la plus propre pour planter les *roſiers* d'Hollande, eſt le mois d'Octobre, de Novembre & de Février Il ne leur faut qu'une bonne terre à potager, & une bonne expoſition ; cette eſpéce de *roſier* fait un beau buiſſon, quand il eſt bien conduit. On le taille au mois de Mars. Il ſe multiplie de branches éclatées & enracinées. On le plante dans un trou creux d'un demi-pied. . . . . Le *roſier* à cent feuilles ſe cultive de même. . . . . Pour que le *roſier* de tous les mois donne des fleurs tous les mois, ou tout au moins pendant la meilleure partie de l'année, on le doit tailler deux ou trois fois ; d'abord en Novembre, on le coupe à raz de terre pour l'obliger à pulluler ; c'eſt pour l'ordinaire dans ces nouveaux jets que ſe forment les fleurs. Après cette premiere taille, on lui en donne une ſeconde ſur les nouvelles branches qu'il a produites, & qu'on taille à un œil ou deux, près du tronc. C'eſt à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, que cela ſe fait. Incontinent, après qu'on l'a taillé pour la ſeconde fois, il faut le dechauſſer tout autour, & couvrir les racines d'une nouvelle terre, avec moitié terreau, puis on l'arroſe incontinent : le plus ſouvent qu'on le peut faire, c'eſt le meilleur. L'expérience a appris que, pour faire produire quantité de roſes à cet arbriſſeau pendant tout l'été, c'étoit ſi-tôt qu'il commence à boutonner, de le décharger de tous ſes boutons, avant qu'ils ſoient épanouis ; & quand les premieres fleurs ſont paſſées, il faut tailler les branches de ce *roſier* au premier nœud où les fleurs s'étoient attachées, & obſerver de faire la même choſe après chaque portée. On obſervera que toutes les fois qu'on veut le tailler, il faut, quinze jours auparavant, s'abſtenir de l'arroſer. Les *roſiers* de tous les mois craignent le froid ; & pour les en garantir, on les couvre de paillaſſons ou de grande paille. S'ils ſont en caiſſe, on les met dans une ſerre. Le ſecret d'avoir beaucoup de roſes de tous les mois, eſt d'en recourber les branches qu'on attache à une paliſſade ou à des bâtons

Digitized by Google

fichés en terre. On les multiplie auſſi de marcottes & de boutures qu'on tire des branches taillées en automne, & qu'on fiche en terre. C'eſt dans le mois d'Octobre ou de Novembre que cela ſe fait..... Le *roſier muſcat* demande une terre à potager, & un grand ſoleil, & de fréquens arroſemens. Cette eſpéce ſe perpétue par le moyen des drageons qui naiſſent du pied, qui, étant planté dans une terre fraîche, prennent racine en peu de tems. Pour maxime générale, à l'égard de tous les *roſiers muſcats*, il faut en automne, ou au printems, tailler tous les ans les vieilles branches à un demi-pied de terre.... Le *roſier* à roſes blanches doubles, aime une terre forte, à bonne expoſition de ſoleil. Cet arbriſſeau ne veut point qu'on le taille, à moins que ce ne ſoit pour le décharger du bois ſuperflu & mort; il ſe multiplie de plant enraciné qu'on met quatre doigts en terre.... Le *roſier* à fleurs jaunes demande une terre forte, & ne veut point qu'on gêne ſes branches. On le plante ordinairement en buiſſon. La taille ne lui convient point du tout, à moins que ce ne ſoit comme au précédent, pour en ôter le bois mort. Si l'on veut que les roſes jaunes deviennent belles, il faut, avant qu'elles ſoient épanouies, en abbatre une partie. Cet arbriſſeau ſe multiplie des rejettons qui croiſſent au pied... Le *roſier* de roſes de Provins ſe cultive comme le *roſier* à roſes à cent feüilles.... Le *roſier* à roſes panachées ne croît point haut. On le plante en pleine terre à potager, qui ſoit forte. Il ſe multiplie par le ſecours de la greffe, en écuſſon, ſoit à œil dormant, ſoit à œil pouſſant. Le premier ne manque jamais de fleurir l'année ſuivante, & le ſecond dans l'automne de la même année.... Le *roſier* d'Inde ſe cultive dans les jardins, ſe multiplie de graines qu'on ſeme au mois de Mars ſur couches, pour en planter les plants, quand ils ſont aſſez forts. Une terre bonne & bien meuble, convient à la *roſe* d'Inde, pour devenir belle, avec de fréquens arroſemens dans les commencemens.... Toutes les autres eſpéces de *roſiers*, qui portent les roſes, veulent une terre forte, & beaucoup de ſoleil. On les plante aux mois de Novembre, de Février, ou au commencement de Mars. On les taille au printems, quand il en eſt beſoin.

ROSSANE; nom qui ſe donne à toutes les pêches & pavies, qui ſont de couleur jaune. Il y en a de différentes groſſeurs, des tardives & des hâtives; les uns, qu'on appelle *mâles*, ce ſont les pavies; les autres qu'on appelle *femelles*, ce ſont celles qui quittent le noyau. Les jardiniers Gaſcons, & la plûpart de leurs voiſins, appellent du ſeul nom de *roſſane*, les fruits également jaunes dedans & dehors, ſans aucun rouge près le noyau, & nomment *mirlicoton*, les groſſes *roſſanes tardives*; ils appellent *pavie*, ce qui, quoique jaune dedans & dehors, a du rouge près le noyau. Ils appellent *péche pavie* ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors. Ils appellent *perſeres* le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les *pavies-madelene*, ou blanches ou rouges, comme les *pavies-caillac*, de quelque maniere qu'en ſoit la peau, ſoit toute rouge, ſoit rouge & blanche; & ils appellent, d'un nom général, *brugnons*, le fruit qui a la peau liſſe; ils appellent *poire-coupe* ce qui, parmi nous, a le nom de *perſique* & de *péche de Pau*, & donnent le nom général de *péche*, ſans diſtinction ni différence d'épithètes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons l'une

Digitized by Google

belle chevreuſe, l'autre *bourdin*, l'une *pourprée*, l'autre *admirable*, &c.

ROSSIGNOL ; *en terme de carrier*, ce ſont les arcs-boutans des fourches qui ſoutiennent l'arbre de la grande roue des carriers.

ROSSOLI, liqueur faite avec de l'eau-de-vie brûlée, du ſucre & de la cannelle. Le meilleur eſt celui de Turin. Il s'en fait néanmoins de très bon en France, & ſur-tout à Montpellier.

ROT, ou ROTI, viande cuite à la broche. On diſtingue deux ſortes de *rôt*, le gros & le petit. Le gros eſt la groſſe viande, comme aloyaux, quartiers de veaux, de moutons, &c. Le menu *rôt*, ou petit *rôt*, eſt la volaille, le gibier ; enfin ce qu'on appelle *petits-pieds*. Les rôtiſſeurs peuvent vendre leurs viandes, ſoit en plumes, ſoit en poil, ſoit habillé, ſoit *rôti* ; ils forment, à Paris, une communauté qui n'eſt pas des moins anciennes de cette ville.

ROTIN, ſorte de roſeau qu'on apporte des Indes orientales, dont on fait, en les fendant par morceaux, ces meubles de cannes dont on fait un ſi grand uſage, & un ſi grand commerce en Angleterre & en Hollande : on en fait auſſi des cannes à marcher ou à la main.

ROUAGE. *Bois de rouage* ; ce ſont tous ceux qu'on emploie à faire les roues de carroſſes, charrettes, &c. Le bois d'orme eſt celui qu'on préfère pour cet uſage.

ROUAN : nom qu'on donne aux chevaux, dont le poil eſt mêlé de gris, de bai, de noir & d'alezan. On le diſtingue en *rouan* vineux, *rouan* caveſſe de More.

ROUBLE, monnoie de compte, & monnoie réelle toute enſemble, frappée, & qui a cours dans les états de l'impératrice de Ruſſie.

ROUE, pièce de bois ou de métal, tournée en rond, quelquefois pleine & ſolide, & quelquefois à jour, avec des rayons qui ſe tournent autour d'un axe ou aiſſieu. La *roue* eſt l'aide la plus conſidérable des forces mouvantes, & eſt employée dans quantité de machines ou inſtrumens propres aux manufactures aux arts & métiers, &c. & à la fonte des métaux. Comme les artiſans, & les ouvriers qui s'en ſervent leur donnent différens noms, on renvoie à leurs propres articles.

ROUE'E, *en terme de vénerie*, ſe dit des têtes de cerfs, de daims & de chevreuils, dont les poches ſont peu ouvertes & ſerrées.

ROUET, inſtrument compoſé de pluſieurs piéces dont on ſe ſert non ſeulement pour filer les ſoies, les laines, & autres matieres ſemblables, mais encore pour les dévider & les tranſporter d'une bobine ou d'un rochet ſur un autre.

ROUGE, c'eſt une des cinq couleurs que les teinturiers appellent *ſimple* & *matrice*. On diſtingue ſept ſortes de bons *rouges*, 1° l'écarlate de France ou des Gobelins, qui ſe fait avec de l'agaric, des eaux ſures, des grains d'écarlate ou de vermillon ; 2° le *rouge* cramoiſi, qui ſe fait avec les eaux ſures, le tartre & la cochenille meſteque ou teſcale ; 3° le *rouge* de garance, qui ſe fait avec la garance, le réalgar ou l'agaric, ou quelque drogue équivalente ; 4° la demi graine ſe fait avec les eaux ſures, l'agaric, moitié garance & moitié graine d'écarlate ; 5° le demi-cramoiſi, qui ſe fait avec moitié cochenille, & moitié garance ; 6° le *rouge*, ou *nacarate de bourre* qui ſe donne à l'étoffe auparavant teinte en jaune, avec le bain de la bourre fondue, & brouée auparavant ſur un bouillon avec de la gravelle ; 7° le *rouge* écarlate, façon de Hollande,

Digitized by Google

qui se fait avec l'amydon, le tartre, la cochenille, après avoir bouilli avec de l'alun, du tartre, du sel, gemme & de l'eau forte où l'on fait dissoudre de l'étain. Cette couleur est très-éclatante, mais elle passe & se tache aisément. Il y a encore le *rouge* du Brésil; c'est une couleur fausse, défendue même aux teinturiers de bon teint.

ROUGE-D'INDE, ou TERRE DE PERSE, pierre *rouge* friable, & très haute en couleur, qui, réduite en poudre, donne un assez bon *rouge*. Les cordonniers s'en servent pour rougir les talons des souliers... *Rouge* de corroyeurs; c'est du bois de Brésil qu'on fait bouillir dans l'eau, & auquel on ajoûte ensuite de la chaux.

ROUGE-VULGAIRE, *en terme de fleuriste*, anémone toute *rouge* & fort commune.

ROUGES, oiseaux aquatiques qui se servent ordinairement pour un excellent plat de tôt, après les avoir flambés & vuidés. Les *rouges gorges* sont aussi des oiseaux excellens, qui se servent pour tôt, comme les ortolans.

ROUGET, poisson qui ne s'écaille point: on le vuide, on le lave, & on en garde les foies. On le fait cuire sur le gril, comme la vive: on le sert avec les mêmes sauces. On a soin de mettre les foies dans la sauce qu'on sert dessus. Ce qu'on appelle *rouget* à Paris, est appellé par d'autres, *grelot*.

ROUILLE, maladie qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, en les couvrant d'une substance rouge, de la même couleur que la *rouille* de fer. Les parties de la plante qui sont attaquées de cette maladie, ne croissent presque plus. Si les bleds sont *rouillés*, quand ils sont encore jeunes, & avant que de monter en tuyaux, le mal est médiocre, parce qu'il repousse de nouvelles feuilles; mais si la *rouille* attaque les tuyaux encore jeunes, la moisson en souffre beaucoup. On est assez communément persuadé que cette maladie est produite par les brouillards secs; & M. *du Hamel* dit avoir remarqué qu'après de tels brouillards, lorsqu'il survient un soleil ardent, les feuilles des bleds deviennent rouillées. Quand les bleds sont nouvellement attaqués de la *rouille*, s'il survient une pluie abondante qui lave les feuilles, le mal est presque détruit. *Bradeley*, qui a fait un chapitre sur la *rouille*, nous apprend que c'est la maladie la plus commune & la plus dangereuse, à laquelle les plantes soient sujettes. Il dit qu'il n'a jamais remarqué que cette maladie attaque les plantes, si ce n'est après des vents d'Orient secs & piquans, qui se font souvent sentir en Angleterre, vers le mois de Mars, & quelquefois aussi dans d'autres mois; que ces vents d'Orient apportent avec eux une infinité d'insectes qui causent la *rouille* des plantes. Il ajoûte que les gens de la campagne sont si persuadés que les *rouilles* sont causées par les vents d'Orient, & que ce sont eux qui apportent ou font éclorre les chenilles, que pour empêcher les progrès trop grands de la *rouille*, il leur est fort ordinaire quand ces vents d'Orient soufflent, d'amasser de grands tas de paille, de mauvaises herbes, & d'autres matieres combustibles, hors de leurs jardins, du côté d'où vient le vent, & d'y mettre le feu, afin que la fumée puisse faire mourir tous les insectes ou leurs œufs, à mesure qu'ils passent. Mais ce que *Bradeley* appelle ici *rouille*, n'est autre chose que le ravage que font aux feuilles des plantes, les chenilles & autres insectes amenés par le vent d'Orient; & ce que nous entendons

Digitized by Google

par *rouille* des bleds, eſt cette ſubſtance rouſſe de la même couleur que la *rouille* de fer.

ROUIR le chanvre, le lin, les écorces d'arbres, &c. c'eſt les mettre en paquets dans des eaux mortes, & les y laiſſer juſqu'à ce que la filaſſe ſe détache aiſément.

ROULEAU, *en terme d'agriculture*, eſt un inſtrument qui peut quelquefois ſervir utilement pour briſer les mottes, ſuivant le nouveau ſyſtême de M. *Tull*; mais il ne faut s'en ſervir que quand la terre eſt ſéche. Si la terre étoit molle, le *rouleau* la corroyeroit, & détruiroit en partie les avantages des labours.... On ſe ſert, dans la fabrique de pluſieurs ouvrages, & dans diverſes manufactures, des *rouleaux* de bois, de figure cylindrique.

ROULIER, voiturier par terre, qui tranſporte les marchandiſes d'un lieu à un autre ſur des chariots, charrettes, fourgons, & autres voitures roulantes, moyennant tant par quintal, dont on convient avant le départ, qu'on ſtipule ſur la lettre de voiture, & qu'il reçoit en remettant la marchandiſe. Outre la lettre de voiture dont les *rouliers* ſont porteurs, on leur remet auſſi les acquits, certificats, paſſe-ports, &c. qui doivent accompagner la marchandiſe, afin d'en pouvoir *raiſonner* aux bureaux de leur route, & y acquitter les droits, ſi aucuns ſont dûs; ils ſont ordinairement chargés d'acquitter tous les droits de péage, & autres petits droits ſur le prix de la voiture.

ROURE, drogue dont les teinturiers ſe ſervent pour teindre en verd. Voyez *Sumac* & *Rodoul*.

ROUSSELET, eſpéce de poire, dont le goût eſt fort ſucré, qui eſt des plus hâtives. *La Quintinie* la met dans le premier ordre des bonnes poires qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau ſucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Il y a le gros & le petit *rouſſelet*; c'eſt une poire médiocre en groſſeur, bien faite dans ſa figure, plus ronde que longue. La queue eſt un peu groſſe & peu étendue; le coloris eſt gris, rouſſâtre d'un côté, rouge & obſcur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jauniſſent à propos pour marquer le tems de ſa maturité. Elle mûrit dans les premiers jours de Septembre, ſoit qu'elle ſoit crue, ou qu'elle ſoit cuite, en compôte & liquide, ou en confitures ſéches; elle ſe ſoutient également bien partout. L'arbre qui la donne, réuſſit en toutes ſortes de terre, ſoit en eſpalier, en buiſſon, ou en grand arbre. Il y a un *rouſſelet* d'hiver, qui eſt une poire de peu d'importance.

ROUSSETTE, eſpéce de chien de mer, que l'on nomme plus ordinairement *doucette*.

ROUSSI. *Cuir de rouſſi*, ſorte de cuir, ou peau de vache, qui s'eſt d'abord fabriqué en Ruſſie, d'où il a pris ſon nom, & dont la fabrique a depuis paſſé en pluſieurs endroits de l'Europe.

ROUSSIN, cheval entier & épais.

ROUVERIN, eſpéce de fer caſſant, & difficile à forger.

ROUX, couleur approchant du jaune. On le dit particuliérement des toiles, étoffes, ſoie, fil, & autres choſes de couleur blanche qui, étant expoſées à l'air, deviennent d'une couleur rouſſâtre, en perdant une partie de leur blancheur.

ROUX-VENTS; nom que les jardiniers donnent aux vents du mois d'Avril, qui ſont froids & ſecs, & qui gâtent les jets tendres des arbres fruitiers; c'eſt pourquoi

Digitized by Google

le *peuple* appelle la lune d'Avril, *la lune rouſſe*.

ROYALE ; nom que *la Quintinie* donne à une eſpéce de prune, de figure ronde, preſque quarrée & platte, violette, tirant au rouge..... *Royale* eſt auſſi une pêche excellente, entiérement ſemblable à l'admirable, & par conſéquent admirable elle-même.

RUBAN, tiſſu très étroit & très-mince, fabriqué à la navette. Il s'en fait en ſoie, en ſoies & dorures, en laine & en fil. Il y en a de différentes largeurs, d'unies, de façonnées à deux endroits ou à un, de gauffrées à réſeaux, de ſimples & doubles liſſées.

RUBIS, pierre précieuſe, de couleur rouge, & qui jette un grand feu.

RUCHE, meſure pour le ſel, en uſage dans les ſalines de Normandie ; elle contient vingt-deux pots d'Arques, & peſe environ cinquante livres.

RUCHES, panier à mettre des mouches. On en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorce d'arbres, de paille, de cliſſe & d'oſier. Il y en a de rondes, de quarrées, de cylindriques & pyramidales ; celles de paille ſont les meilleures & coûtent moins ; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du tems & au grand chaud ; elles ne ſont point ſujettes à la vermine qui nuit aux abeilles ; elles s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de *ruche*. On fait aſſez ſouvent des *ruches* de paille, de cliſſe ou d'oſier, percées pour changer les mouches ; mais bien des gens penſent que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver qu'on appelle *artiſon*, qui nuit au miel. Quelques-uns condamnent l'uſage des *ruches* de poterie, parce qu'elle conſerve trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffe trop au ſoleil. On peut pourtant prévenir ces inconvéniens, en les plâtrant en dehors de fiente de vache ou de bœuf ; au reſte on ſuit l'uſage du pays : ceux qui les font de planches, ſoit de chêne, ſoit de hêtre, doivent faire enſorte que ces planches ſoient ſéches, & ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour ni vent. On ne doit jamais faire des *ruches* de joncs ni de roſeaux, parce que les mouches n'aiment pas tout ce qui ſent le marécage. Il doit toujours y avoir dans chaque *ruche* deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme. Ces *ruches* doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de voûte pour être plus commodes, & l'aſſiette large pour que rien ne les ébranle. Celles qui ſont en forme de cloches, ou celles qui ſont étroites par le haut, & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Il y a les grandes, les moyennes, & les petites *ruches*, les *grandes* ſont de quinze pouces de large ſur vingt-trois de haut ; c'eſt dans celles-ci qu'on doit mettre les eſſaims qui viennent juſqu'au 10 ou 12 du du mois de Juin. Les *moyennes* doivent avoir treize pouces de largeur ſur vingt de hauteur : on y met les eſſaims produits depuis le 11 Juin juſqu'à la S. Jean. Les *petites* ne doivent point avoir que onze pouces de large ſur dix de haut ; & comme depuis la S. Jean, il ſe forme encore des eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, c'eſt dans cette derniere ſorte de *ruche* qu'on doit mettre ces derniers eſſaims. Quiconque veut avoir des abeilles, doit avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de *ruches*. Il ſe ſervira des grandes pour mettre les premiers eſſaims ; autrement, s'il les mettoit dans de petits paniers, il donneroit, dès la premiere année, de

Digitized by Google

rejettons incapables de faire des provisions ; & la souche affoiblie par-là, deviendroit à rien. Par une raison contraire, il ne faut pas donner de grandes *ruches* à de petits essaims, parce que le peu des mouches qu'il y auroit, ne s'amuseroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laisseroit passer la récolte.

Si les *ruches* sont faites d'osier, de troëne, ou autres branchages, il faut les enduire en dehors avec de la cendre de lessive ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité. Il faut en mettre tout autour l'épaisseur d'un demi-doigt. Tout le bois doit être couvert pour ne point donner prise aux vers : on n'y doit point employer la terre seule ni le plâtre, parce que tout cela est contraire aux mouches. Quand les *ruches* sont bien enduites & sèches; avant que de s'en servir, il faut les passer légérement sur la flamme de paille, puis les frotter en dedans avec des feuilles de coudrier ou de fèves, & à la fin, d'un peu de mélisse ; quelques-uns jettent, au fond des *ruches*, deux ou trois cuillerées de miel délayé dans du vin ; d'autres y mettent de la crême ; d'autres les lavent avec de l'urine seulement; tout cela réussit; & la mélisse seule suffit au besoin. On peut se servir une seconde fois de la même *ruche*, pourvu qu'elle n'ait point été attaquée des vers. S'il y en a quelques-unes qui sentent le soufre, on les lave avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache ; puis on les passe sur la flamme, & on les enduit de nouveau, s'il en est besoin.

On pose les *ruches* sur des siéges ou bancs, élevés de terre d'un demi-pied au moins, pour que les crapauds, les souris & les fourmis n'y puissent pas monter. Le siége, soit qu'il soit de pierre, de bois ou de terre, ou de tuilot, doit être bien uni, sur tout à l'endroit sur lequel on pose la *ruche*, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun insecte n'y puisse monter. Il est bon aussi que la surface du pied sur laquelle la *ruche* est assise, soit convexe, pour qu'il s'y amasse moins d'humidité ; & par la même raison, si on met les *ruches* sur des planches, il faut y faire deux égouts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux. Il y a bien des gens, sur-tout dans les pays qui ne sont pas chauds, qui mettent les *ruches* sous des appentis ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluie & des orages. Ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur entrée dans les *ruches*. Chaque *ruche* ne doit avoir régulièrement qu'une ouverture, qui serve d'entrée aux abeilles. On la fait ordinairement au bas de la *ruche*, & petite, pour que l'humidité, l'air & les vents y ayent moins de prise. S'il se formoit quelqu'autre trou ou ouverture, il faut avoir soin de la bien boucher avec de la fiente de vache, ou du mastic.

Si l'on a une grande quantité d'abeilles, il faut ranger les *ruches* en amphithéatre, ensorte qu'entre chaque ban, il y ait un passage par où l'on puisse visiter les *ruches*, & que ces *ruches* soient rangées en échiquier ou en quinconce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le soleil, également & à plein. Enfin il faut avoir soin de visiter les *ruches*, deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems, jusqu'au mois de Novembre.

RUE. L'auteur de l'*Ecole du potager* donne trois espéces de *rues*; sçavoir la *rue domestique* ou *culti-*

Digitized by Google

vée, la *ruë ſauvage*, & la *ruë à feuilles menues*. Les deux dernieres eſpéces croiſſent en Languedoc & en Provence, dans des lieux pierreux & incultes. La *ruë cultivée* a des tiges groſſes comme le doigt, ligneuſes & rameuſes. Ses feuilles ſont diviſées en pluſieurs piéces, petites, oblongues, un peu groſſes, de couleur de verd de mer, rangées par paires, ſur une côte terminée par une feuille. Ses fleurs naiſſent à la ſommité des branches: elles ſont petites, ordinairement à quatre feuilles, quelquefois à cinq, de couleur jaune-pâle. Il leur ſuccéde un fruit, compoſé, preſque toujours, de quatre capſules, qui renferment chacune pluſieurs ſemences noires, le plus ſouvent de la figure d'un petit rein, ou anguleuſes. Sa racine eſt ligneuſe, jaune, garnie de pluſieurs fibres. Toute la plante a une odeur fort déſagréable, & un goût âcre & amer. La *ruë ſauvage* diffère de la précédente, en ce qu'elle eſt plus petite, & que ſes feuilles ſont diviſées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd obſcur & d'une odeur plus forte. Ces eſpéces de *ruës* ſont propres pour réſiſter au venin, pour fortifier le cerveau, pour abbatre les vapeurs, & pour la morſure des ſerpens. Quand la *ruë cultivée* eſt une fois plantée, elle ne donne aucun ſoin. Sans craindre le mauvais tems, elle demeure, tant qu'on veut, dans la même place, & ſe plaît dans toutes ſortes de terre, pourvu qu'elle ſoit expoſée au ſoleil. On la multiplie de graines, de pieds enracinés, ou de boutures.

RUELLE DE VEAU, *en cuiſine*. Pour la ſervir en entrée, on la coupe par morceaux, en tranches, ou on la pique en lard. On aſſaiſonne de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché. On prend de la couenne de lard nouveau, qui ne ſente rien; on la coupe par morceaux. On met, dans une tertine, un lit de tranches de veau, & un lit de couennes; on continue juſqu'à la fin. On met enſuite un demi verre d'eau, & autant d'eau-de vie; puis on fait cuire le tout ſur des cendres chaudes, durant quatre à cinq heures, & on ſert comme du bœuf à la mode.

RUELLER LES VIGNES; *en terme d'agriculture*, c'eſt, avec la panne de la pioche, enlever la terre du milieu d'une perchée de vigne, la relever de côté & d'autre contre les ſeps. On commence ordinairement ce travail par le haut bout de la perchée, en continuant juſqu'en bas, de telle maniere que le milieu de cette perchée devient une rigole; & la terre miſe, comme on l'a dit, forme un dos de bahut, le long de chaque perchée. Cette façon que l'on donne aux vignes ne ſe pratique qu'à l'égard de celles qui ſont plantées au cordeau. Ce mot vient de *ruelle*, dit *Liger*, parce qu'on fait par-là, dans une vigne, autant de petites rues & de petits chemins entre deux perchées.

RUSE; *en terme de vénerie*, c'eſt quand une bête qui eſt chaſſée, va & vient ſur les mêmes voies, dans un chemin & autres lieux, à deſſein de ſe défaire des chiens. Une des *ruſes* du cerf, quand il eſt pourſuivi par les chiens, eſt, pour s'en dérober & leur donner le change, d'aller chercher les bêtes à leurs repoſées, où étant arrivé, il ſe couche ſur le ventre, & laiſſe les chiens le ſurpaſſer de beaucoup, obſervant, en cette poſture, de placer ſes quatre pieds deſſous, & & de tenir ſon nez penché à terre, afin de ne point, par ſon haleine, éventer les chiens, qui, paſſant bien ſouvent à un pas près de lui,

Digitized by Google

n'en ont ni vent, ni connoiſſance; & il ne partira pas même de ce poſte, duſſent les piqueurs paſſer ſur lui avec leurs chevaux.

RUT DES CERFS. Il leur prend par une mélancolie qui dérange toute leur conduite ordinaire, & les fait marcher jour & nuit, la tête baiſſée, ſans s'arrêter nulle part, ni ſe détourner ſouvent des paſſans. Au contraire, on en a vu ſouvent dans ce tems qui dure environ cinq ou ſix ſemaines, devenir ſi furieux, qu'ils ſe jettent ſur les hommes & les bleſſent, croyant que ceux-ci veulent s'oppoſer à leurs deſſeins. Cette grande chaleur commence à s'emparer des cerfs de dix cors, & de ceux *de dix* cors jeunement, au commencement du mois de Septembre. Après que cette chaleur eſt un peu *diminuée*, les cerfs vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup, avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en *rut*, que peu de tems après ceux dont on vient de parler, & font l'amour aux biches de la même maniere. La plus grande ardeur du *rut des cerfs* eſt ordinairement depuis les quatre heures après midi, juſqu'au lendemain neuf heures du matin, pendant lequel tems il ſe donne des combats ſi furieux entr'eux, qu'il y en a bien ſouvent de bleſſés & de tués.

SABECH, *en fauconnerie*; c'eſt la cinquieme eſpéce d'autour. Il reſſemble à l'épervier.

SABINE, ou SAVINIER, arbriſſeau bas, qui s'étend plus en largeur qu'en hauteur, & qui ſe diviſe en beaucoup de branches. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du tamariſc, mais plus dures & plus piquantes, toujours vertes, d'une odeur forte & d'un goût âcre. Ses fruits ſont des baies, groſſes comme celles du genièvre, vertes au commencement, & qui, en mûriſſant, acquiérent une couleur d'un bleu noirâtre. Il y a une autre eſpéce de *ſabine*, qui devient aſſez grande & aſſez haute, ayant le tronc plus gros que le cyprès. Ses baies ſont rondes, vertes au commencement, puis après, noires. La premiere eſpéce de *ſabine* eſt la plus employée en médecine. *Tournefort* a trouvé, en Arménie, des forêts remplies de *ſabines*, auſſi hautes que les peupliers. On cultive cet arbriſſeau dans les jardins.

SABLE, eſpéce de terre légere & aride, ou amas de petits grains pierreux, que l'on ne peut ni pénétrer, ni diſſoudre. On appelle *ſable foſſile* celui de la mer & des rivieres. Il eſt ordinairement plus net & plus dégagé de parties terreſtres, que celui que l'on trouve dans les autres endroits. Le gros *ſable* eſt appellé *gravier*, & le plus fin prend le nom de *ſablon*. Pluſieurs artiſans ſe ſervent de ſable, pour faire, ou pour préparer leurs ouvrages. On ſe ſert du *ſable de riviere* pour ſabler les allées des jardins, afin d'empêcher que l'herbe n'y vienne. Avant que de ſabler les allées, il faut les dreſſer, puis les battre à deux ou trois volées; car, ſans cette façon qu'on leur donne, le *ſable* ſe mêle en peu de tems avec la terre. On ſable les allées battues, en recoupe, ou en ſalpêtre, & celles qui ne

Digitized by Google

ſont ſimplement que de la terre naturelle du jardin. Ces deux dernieres ne réuſſiſſent pas ſi bien que les autres. Pour bien ſabler une allée, il faut mettre deſſus un pouce & demi ou deux d'épaiſſeur de *ſable de riviere*, ou d'autre, au défaut de celui-là.

SABLONNEUX, ſe dit, *en agriculture*, des terres qui ne ſont que du ſablon. Un terroir *ſablonneux* ne vaut rien pour les bleds : il n'y croît pas, parce que le fonds n'a aucune ſubſtance pour concourir à la végétation ; ainſi, on ne s'en ſert point en agriculture..... *Sableux* ou *Sablonneux* ſe dit auſſi de la farine qui ſe charge ſouvent au moulin de parties *ſablonneuſes*. C'eſt un défaut eſſentiel.

SABOT ; chauſſure faite avec un ſeul morceau de bois, léger, & creuſé. Les payſans & certains ouvriers s'en ſervent journellement. Par les ordonnances des eaux & forêts, il eſt défendu aux ſabotiers & autres ouvriers en bois, de tenir leurs atteliers plus près d'une demi-lieu des forêts.

SABOT : c'eſt toute la corne du pied du cheval, au-deſſous de la couronne, & qui renferme le petit pied, la ſolle & la fourchette. Le *ſabot* du pied d'un cheval doit avoir la corne luiſante, haute & unie ; la blanche eſt ordinairement caſſante ; elle doit être de la couleur de celle d'un bouc, pour être excellente ; & tout le *ſabot* doit avoir une figure comme ronde, un peu plus large en bas qu'en haut. Il arrive au *ſabot* une maladie, qu'on appelle *étonnement du ſabot*, laquelle conſiſte en ce que l'os du petit pied ſe relâche par le bout qui eſt vis-à-vis de la pince, & qu'il quitte ſa place, & ſa ſituation naturelle. La chair qui l'entouroit & qui le joignoit au ſabot, ſe deſſéche : il reſte un vuide ; & comme le petit pied eſt relâché vers le bout, il s'abbaiſſe, pouſſe la ſolle qui la couvroit, & paroît en forme de croiſſant. On connoît l'*étonnement du ſabot*, lorſque le cheval boite beaucoup, qu'il n'appuie que du talon à terre, en trotant, & même au pas, & qu'en frappant avec le brochoir ſur le devant du pied, il ſonne comme une choſe creuſe & vuide. Le devant du pied ſe reſſerre par le milieu, quand il a trop long-tems ſupporté le mal ; & le pied perd ſa forme naturelle, quand ce mal eſt arrivé. Pour y remédier, il faut laiſſer la ſolle auſſi forte qu'on le peut, à la pince, afin d'eſſayer ſi, avec le tems, la nature peut réſoudre ce croiſſant ; &, pour l'aider, on fond, dans le pied, la meilleure huile de laurier qui ſe puiſſe, ſans ſéparer ni couper la ſolle. On en met ſur la couronne, & particuliérement à la pince, ſur de la filaſſe. Il faut ſouvent renouveller cette huile, qu'on applique à froid ſur la couronne, au lieu que, dans le pied, on la met toute bouillante, & de la filaſſe par-deſſus, avec des écliſſes, pour tenir le tout. Si, après avoir donné ſes ſoins pendant quelque tems à ce mal, on voit qu'il n'y ait point d'amendement, on deſſolera le cheval ; & ſi on trouve la pointe de l'os du petit pied ſéparée du *ſabot*, & qu'il reſte du vuide entre le *ſabot* & l'os par le devant, il faut brûler tout cet os, afin qu'il tombe plutôt ; puis on met ſur l'os brûlé de l'onguent égyptiac, & ſur toute la ſolle, de la térébenthine, du tartre, du miel mêlés & chauffés enſemble. Quand la ſolle eſt revenue & qu'elle eſt ferme, on commence à promener le cheval dans les terres douces, & on l'accoutume peu à peu au travail.

SAC ; morceau de toile, de cuir, ou autres matieres, plié en deux, &

Digitized by Google

couſu par le bas & par le côté, de façon qu'il ne reſte qu'une ouverture. Il s'en fait de toutes les grandeurs. Les grands ſervent à renfermer les grains, la laine, le paſtel, le charbon & beaucoup d'autres choſes ſemblables. On ſe ſert de *ſacs* pour renfermer les différentes eſpéces.

SACHE'E, eſt ce que contient un ſac en laine, en bled, en pois & autres marchandiſes..... *Sachée* eſt auſſi la meſure à laquelle on vend les broquettes qui ſe font à Tranchebray, près Falaiſe.

SACQUAGE. On nomme ainſi, dans quelques coutumes, ce qu'on appelle en d'autres, *minage*, c'eſt-à-dire le droit que les ſeigneurs ont de prendre, en nature, une certaine quantité de grains ou de légumes ſur chaque ſachée de ces marchandiſes qui s'expoſent en vente dans leurs marchés.

SACRE, *en fauconnerie*; c'eſt une des dix eſpéces de faucons. Celui qui eſt pris après la mue, eſt le meilleur & le plus vîte-court, empiété, hardi, de couleur rouge, ou tannée, ou griſe; groſſe langue; doigts gros & de bleu mourant. Ce ſont les bonnes marques. Il eſt le plus laborieux de tous & le plus traitable. Sa proie ſont les grands oiſeaux, comme l'oie, la gruë, le héron, le butor, &c.

SAFRAN; plante bulbeuſe. Il y en a de deux ſortes, le *ſafran* proprement dit, & le *ſafran bâtard*. Il eſt d'un grand uſage, tant pour ſa beauté, qu'à cauſe de ſon piſtil, qui eſt le *ſafran* dont on ſe ſert en médecine. *Bradeley*, en conſidérant que le *ſafran* eſt une marchandiſe profitable, & que c'eſt une fleur eſtimable, qui vient dans un tems où il y en a peu d'autres, eſt étonné de ce que l'on n'en cultive pas plus communément en Angleterre. C'eſt un des derniers préſens que nous offre l'été, ſur ſon déclin. Les feuilles paroiſſent tout auſſi-tôt que les fleurs ſont paſſées, & durent tout l'hiver. Au printems, on les lie enſemble, pour faciliter l'accroiſſement des racines, qui ſeront en état d'être tranſplantées au milieu de l'été. Cette plante ſe plaît principalement dans les terres à craie, mais elle réuſſit auſſi dans un terrein ſablonneux. Les différentes eſpéces de *ſafran* qui fleuriſſent au printems, ſont l'eſpéce marquetée de jaune & de noir, le *ſafran jaune* de Hollande; les eſpéces pourpres, hâtive & tardive, & la blanche. Toutes ces eſpéces fleuriſſent en Angleterre, dans les mois de Février & de Mars, & forment, dit *Bradeley*, les plus belles bordures de fleurs qu'on connoiſſe. Leurs racines doivent être levées de terre au mois de Juin, & replantées en même tems que les autres bulbes. On les multiplie par le moyen des caïeux, & elles ſe plaiſent dans une terre légere. Voilà ce que dit l'auteur ci-deſſus cité, ſur le *ſafran*. Les Anglois n'en cultivent que pour le plaiſir; mais en France, en Hollande & en Allemagne, c'eſt pour l'utilité. Il vient, comme on l'a dit, d'oignons & de caïeux. Il eſt compoſé de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, d'entre leſquelles il s'éleve, vers le commencement de Septembre, une tige baſſe, qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît une eſpéce de houppe, partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable. Quand elle eſt en vigueur, on la cueille, & on la fait ſécher; & cette houppe eſt le *ſafran* dont nous nous ſervons parmi les alimens, en médecine, & en beaucoup d'autres uſages. Quelques jours après, il en vient une autre ſemblable ſur la

Digitized by Google

même plante. On la ramaſſe, de même que la premiere, pour la faire ſécher; & ces houppes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le *ſafran*. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles. Elle eſt en fleur pendant un mois; puis, des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver: le printems venu, elles ſe ſéchent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de *ſafran* eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans, comme le glayeul. Le *ſafran* du Levant eſt très-eſtimé. Il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gâtinois; en Languedoc, vers Toulouſe; en Provence, vers Orange; à Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun, en Gâtinois. Celui de Normandie paſſe pour le moins bon. Les *ſafranieres* ſont d'un grand revenu. On y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre, pour leur proviſion ſeulement.

Le *ſafran* vient fort bien dans toutes ſortes de climats. Il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop forte, ni trop fumée, plutôt légere que lourde, mais toutefois bien aërée, fort expoſée au ſoleil, épierrée avec ſoin, bien labourée & bien meuble. Il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon; mais l'eau, les ſouris & les taupes y font bien du tort. Comme il vient mieux, & plus vîte, d'oignon que de ſemence, quand le tems de le planter approche, ce qui ſe fait aux mois de Mai, de Juin, ou d'Août, on achete environ un boiſſeau d'oignons de *ſafran*, plus ou moins, ſuivant ce que l'on en veut planter. On le laiſſe mûrir à l'ombre, en monceaux, pendant une huitaine de jours, dans un lieu ſec; puis, lorſqu'il fait beau tems, & que la terre eſt bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à environ quatre doigts de diſtance l'un de l'autre, & on leur donne environ trois doigts de terre. Il y a des gens qui ne le plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raiſin au pied. Il rapporte, dès la premiere année, à la différence que ceux qui le plantent au mois de Mai, ont pleine récolte, tandis que ceux qui attendent juſqu'au mois d'Août n'en ont qu'un eſſai. Dès qu'il eſt planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour le défendre de la grande ardeur du ſoleil, juſqu'à ce que la plante ſoit levée. Elle n'en ſera que plus belle, ſi on a ſoin de l'arroſer pendant les chaleurs: on doit ſur-tout la ſarcler pluſieurs fois l'année, pour que les oignons groſſiſſent & fructifient mieux. Le *ſafran* a cela de particulier, qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné, avant de jetter ſa fleur. Auparavant qu'elle paroiſſe, on pare la *ſafraniere*, ſur la fin d'Août. Pour cela, on en ôte toute l'herbe qui paroît ſur la terre; on piétine deſſus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de brouſſailles, comme auparavant, afin que le ſoleil n'altère point le *ſafran*. Plus on foule la terre, plus il devient beau. Il faut cependant ſe garder de le faire, quand la terre eſt trop humide, ou quand la fleur paroît. Il faut auſſi avoir ſoin que les beſtiaux, ſur-tout les cochons, n'en approchent. La terre ainſi préparée, ſur la fin du mois d'Août, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoye avec les rateaux, pour faire place au *ſafran*,

Digitized by Google

qui naît & fleurit avec l'automne. Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue jusqu'à la fin d'Octobre; mais chaque fleur ne dure pas long-tems, & c'en sont toujours de nouvelles qui se succèdent. C'est pourquoi il faut, ou les couper adroitement, ou les cueillir à mesure qu'elles viennent, toujours par un beau tems, & le matin, avant le soleil. En les cueillant, on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, & on les porte chez soi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut. Pour cela, on les jette sur une grande table qu'on couvre, si elle ne l'est pas; on en tire proprement le *safran* qui y est attaché, & on le met à part. Il y en a qui y mettent un peu d'huile, pour lui donner du lustre; ensuite on le fait sécher, dans un tamis, sur de la cendre chaude, ou du moins au soleil; car c'est le pire, parce qu'il défleurit & dessèche le *safran*. Quand il est bien sec, on le met dans des boëtes, ou dans des sacs, ou autres vaisseaux bien fermés, & on le garde dans un lieu sec, jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire. Plus il est rouge, plus il est beau. Comme le *safran* refleurit de jour à autre, & que ses fleurs se succèdent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout recueillir, quelque étendue que soit la *safraniere*. Mais aussi il ne faut pas épargner le nombre des journaliers, pour profiter du tems de la fleur. Elle est sujette à pourrir, pour peu qu'on tarde à la cueillir. Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne, sont remplacées par des feuilles qui durent & verdoyent pendant tout l'hiver. Elles se flétrissent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent résister aux moindres chaleurs de l'été.

On donne ordinairement trois labours par an à la *safranicre*; le premier, quand on plante le *safran*, ou, s'il est déja planté, au printems, quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de Juillet, & le troisieme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sécheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenser les oignons en labourant. Une *safraniere* ainsi ménagée dure trois ans dans sa forte vigueur. Elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on ait bien soin de la labourer, de la sarcler, & de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever les oignons hors de terre, ainsi que les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Si-tôt qu'ils sont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant pas humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; mais on peut y mettre du grain, en la fumant bien. Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en *safran*. Ils garnissent les derniers quartiers des oignons écailleux, qu'ils retirent des premiers; & comme ils ne fleurissent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité à cueillir le *safran*, qui refleurit d'un côté, pendant que la récolte se fait de l'autre.

Le *safran* sert pour la teinture, pour la peinture, dans les remedes, & même dans certains alimens. Les Espagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans presque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui

lui attribue plusieurs bons effets. On en fait même un plus grand trafic vers les pays Septentrionaux, principalement en Hollande, & dans la basse Allemagne. Il faut choisir le *safran* récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, & préférer celui qui tache les doigts en le froissant, qui est gras, flexible, & difficile à mettre en poudre. On doit rejetter celui qui a contracté une trop grande humidité.

Le *safran bâtard* ou *safranum*, que les apothicaires nomment *carthame*, & le peuple, *graine à perroquet*, parce que ces oiseaux en aiment fort la graine & s'en nourrissent, est une plante de la nature des chardons, qui croît assez facilement par-tout, mais qui se plaît néanmoins davantage dans les pays chauds. C'est à l'Egypte qu'elle doit son origine. Les pays qui entourent la Méditerranée sont ceux où il en croît le plus aujourd'hui. Cette plante a les feuilles longues, rudes & piquantes, déchiquetées tout autour. Cette tige est d'un pied & demi de haut. Ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-dessous, qui s'ouvrent en forme d'étoiles. Sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche. Sa racine est longue, grêle, fort chevelue. Sa fleur est semblable à celle du *safran domestique*. Cette plante demande une terre médiocre & de peu de nourriture. Elle amende & engraisse le fonds, n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler, ou l'endommager. Ceux qui sont curieux d'en cultiver, peuvent prendre les mêmes précautions que pour le *safran domestique*. Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne. On le seme dans les jardins, & il fleurit en Août & en Septembre. Les fleurs du *safranum* s'emploient pour teindre en rouge, & ses graines sont de quelqu'usage en médecine. *Chomel* nomme *safran sauvage* une herbe épineuse, semblable au *safran bâtard*; mais ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges. Cette plante naît sur les collines, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Août & en Septembre. Sa graine & ses feuilles, prises dans du vin, avec du poivre, sont utiles contre les piqûres des scorpions.

SAFFRE, minéral qui se trouve aux Indes orientales. Il est de couleur d'œil de perdrix; & on l'emploie, soit pour colorer les émaux, soit pour donner une couleur bleue aux verres & aux faïances. Il faut toujours préférer celui qui est en pierres, parce que celui qu'on vend en poudre est sujet à être sophistiqué.

SAGES; en terme de chasse, *chiens sages* sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qui leur a été donnée, & qui en gardent le change.

SAIGNER se dit, *en agriculture*, d'un marais, d'un fossé & d'une riviere, quand on fait des canaux pour les vuider, dessécher, ou affoiblir, pour en faire couler les eaux dans un lieu plus bas.

SAINDOUX, graisse de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines, sur-tout pour les fritures.

SAINFOIN, plante qui pousse des tiges, longues d'environ un pied, rougeâtres, se couchant à terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la vesce, vertes par-dessus, blanches & velues par-dessous, pointues, attachées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont légumineuses, rouges, disposées en

épis longs & serrés. Il leur succède de petites gousses, coupées en crête de coq, hérissées de pointes rudes, renfermant chacune une semence qui a la figure d'un petit rein. Sa racine est longue, médiocrement grosse, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive le *sainfoin*, pour nourrir & engraisser les bestiaux. Les vaches & les brebis qui en mangent ont beaucoup de lait. Il y a une autre espèce de *sainfoin*, qui diffère de la précédente, en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, excepté en ses gousses. On appelle cette herbe *foin de Bourgogne*, parce qu'il croît en cette province en si grande quantité, que la plûpart des chemins en sont couverts. On l'appelle encore *trèfle des prés*. Le *sainfoin* veut une terre pierreuse, sèche, située sur des collines, s'il se peut. Ce n'est pas qu'on n'en voie de très-beau dans les pays plats, semés dans des terres semblables à celles dont on vient de parler.

Il faut, quand on le seme, que la terre ait eu trois façons. C'est au commencement du mois de Mars que se fait cette semaille. Il faut le semer fort dru, afin qu'il ne croisse point de méchantes herbes parmi. La premiere année que le *sainfoin* est semé, on n'en retire pas beaucoup; c'est à la seconde, qu'il commence à donner du profit. On fauche ordinairement le *sainfoin* trois fois l'année; ; çavoir à la fin de Mai, pour la premiere fois. L'herbe qu'on en recueille est fort bonne pour les bestiaux. La seconde fauchaison s'en fait à la fin de Juillet. Comme l'herbe de cette seconde récolte est plus grosse que celle de la premiere, parce qu'elle produit la graine, elle n'est pas aussi si délicate pour nourrir le bétail. Enfin la troisieme fauchaison s'en fait à la fin de Septembre. Cette derniere herbe, quoique moins succulente que la précédente, ne laisse pas d'être d'un grand secours en hiver, pour les bestiaux. Le *sainfoin* engraisse les terres où il est semé, sans le secours d'aucun autre amendement. Il dure trois ans en nature, sans s'altérer; mais aussi, après ce tems, il faut convertir ce pré en terres labourables, ou l'ensemencer en légumes, pois lentilles, &c. La seconde fois qu'on fauche le *sainfoin*, il faut en voiturer l'herbe dans la grange, pour la battre & en tirer la semence, comme on fait le bled; puis on mêle ce foin parmi l'autre.

Comme le *sainfoin* est plusieurs années avant de donner un profit considérable, on a coutume, pour tirer un profit de la terre, de semer, avec la graine du *sainfoin*, du trefle, de l'orge, de l'avoine, &c. L'orge & l'avoine n'occupent pas long-tems la terre. Ces grains font peu de tort au *sainfoin*; mais les plantes vivaces, comme le trèfle, lui en font beaucoup. Dans les années sèches, il y arrive souvent, quand on a fauché l'orge ou l'avoine, qu'on n'apperçoit point le *sainfoin*; néanmoins, en y regardant de près, on voit ordinairement des filets blancs qui indiquent que le *sainfoin* a levé; mais que les feuilles qui étoient fort menus, ont été fauchées avec l'orge & l'avoine. Si les grains qu'on seme avec le *sainfoin* sont drus, s'ils sont poussé avec vigueur, & sur-tout s'*ils ont* versés; il arrive ordinairement que le *sainfoin* est étouffé; ainsi il faut convenir avec M. *du Hamel*, que le *sainfoin* réussit toujours mieux quand il est semé seul.

SAINT-AUGUSTIN; nom que *la Quintinie* donne à une poire à-peu-près de la figure & de la grosseur de la *belle virgoulée* & qui mûrit sur la fin de Septembre. Ce fruit est estimé, & le seroit encore

plus, si on pouvoit le garder jusqu'aux mois de Février & de Mars.

SAINT-FRANÇOIS, poire bonne à cuire.

SAINT-GERMAIN, aussi nommée l'*inconnue de la Fare*, dont la chair est fort tendre, a beaucoup d'eau, & n'a point de marc.

SAISIE, est un arrêt que l'on fait de quelques marchandises ou effets, soit par autorité de justice, soit en conséquence des ordonnances, arrêts & déclarations, ou par ordre du roi ou du ministére.

SAISON; *en terme de labourage*, se dit de certaines portions de terres qu'on labonre chaque année, tandis qu'on laisse reposer les autres, ou qu'on y seme de menus grains; les terres de France se partagent ordinairement en trois *saisons*. La premiere année on y seme les bleds, la seconde les menus grains, la troisieme on les laisse reposer. Il y a des *saisons* plus fortes les unes que les autres, où il y a quelques arpens de terre de plus.

SALADE, mets composé de différentes plantes potageres qu'on mange crues; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile.

SALAGE, droit de dix sols six deniers, que l'on perçoit à Nantes, & dans les bureaux de la ferme de la prévôté de cette ville, sur chaque bateau de sel.... *Salage* se dit aussi, en Picardie, & en Normandie, du dernier sel qu'on donne aux harengs en caque.

SALAISON. *Marchandises de salaison*, sont celles que l'on prépare avec du sel, telles que les morues, harengs, sardines, porcs, &c. Voyez le titre XV de l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680, qui enjoint plusieurs formalités à ce sujet.

SALANTS. *Marais salants*: ce sont ceux où se fabrique le sel; il y en a beaucoup en Poitou, en Bretagne, & dans les pays d'Aunis.

SALE'; c'est la chair de cochon qu'on a salé. Tous les endroits de cet animal sont bons pour faire du petit salé; le filet est le meilleur.

SALIERES; nom qu'on donne à certains creux qu'on voit aux yeux des chevaux, quand ils sont vieux; mais ces marques n'annoncent pas toujours la vieillesse; il y a des jeunes chevaux qui en ont.

SALINES, s'entend communément du commerce qui se fait des poissons salés.

SALES & SALONS DE JARDINS; ce sont des ornemens que l'on forme avec des palissades de charmilles qui en font le pourtour. Le dedans est planté d'arbres isolés, & le milieu orné de gazons. Les arbres les plus ordinaires dont on se sert, sont les marronniers d'Inde. On peut se servir de tilleuls d'Hollande, ou d'ormes bien choisis. On fait aussi des *sales* découvertes, c'est-à dire, sans palissades; elles sont à plusieurs rangées d'arbres plantés sur des tapis de gazon: on met dans le milieu un bassin, si l'eau le permet, & qu'on veuille en faire la dépense, ou une piéce de gazon seulement.

SALMI, espéce de ragoût qu'on fait avec des viandes recuites, & rôties à la broche, auquel on fait une sausse après les avoir dépecées. On fait du *salmi* de beccasses, de dindons, & autres volailles. Voyez *ces mots*.

SALOIR, vaisseau de bois ou de terre cuite dans lequel les charcutiers mettent les lards, & autres morceaux de porc pour les saler.

SALPETRE, espéce de sel naturel ou artificiel, en usage en médécine & dans les teintures, & d'une nécessité presque indispensable dans la composition de la poudre à canon.

SALPICON, *en cuisine*, ragoût

Digitized by Google

que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, de veau ou de mouton, que l'on veut ſervir rôties pour principales entrées.

SALSE PAREILLE, plante médicinale de l'Amérique, qui ſe plaît dans les endroits humides & marécageux. On n'emploie, dans les remédes, que ſa racine; il en vient, en France, par la voie des Hollandois & des Marſeillois.

SALSIFIX, racine dont les feuilles reſſemblent à celles du poireau; ſes fleurs ont une couleur purpurine, tirant ſur le bleu ou ſur le noir. La racine eſt droite, groſſe comme le doigt, & tendre; toute cette plante rend un ſuc laiteux, & ſe cultive dans les jardins potagers. Il y en a de deux eſpéces, le *ſalſifix* d'Eſpagne, autrement dit *ſcorſonere*, & le *ſalſifix* commun. On le ſeme au mois de Mars ou d'Avril ſur planches, en rayons tirés au cordeau, & profonds de deux doigts. Il faut que cette graine y tombe à claire-voie, parce que les *ſalſifix* en deviennent plus beaux & mieux nourris; cette plante eſt cordiale & ſudorifique. Les *ſalſifix*, en cuiſine, & les *ſcorſoneres* s'accommodent de la même façon. On les ratiſſe, on les lave, on les fait cuire comme les choux-fleurs, & on les ſert avec une ſauſſe blanche, en entremets.

SANDARAC, ſubſtance réſineuſe, d'un jaune pâle ou citrin, qui découle d'elle-même dans les pays chauds, ou par les inciſions que l'on fait à l'écorce du grand genévrier & du cédre. Cette gomme entre dans la compoſition du vernis; on la réduit auſſi en poudre très-fine, dont on ſe ſert pour empêcher le papier de boire dans les endroits où il a été raturé.

SANDIX, eſpéce de maſſicot rouge, qui ſe fait avec de la céruſe pouſſée au feu, & rubéfiée. On ſe ſert peu de *ſandix* dans la peinture. Le véritable vermillon lui eſt infiniment préférable.

SANG; le *ſang* des animaux eſt quelquefois en uſage en cuiſine, cependant, de quelque maniere qu'on le prépare (car on ne l'emploie pas ſeul, & tel qu'il ſort des veines & des arteres) il eſt toujours difficile à digérer.

SANG DE BOUC; c'eſt réellement le *ſang des boucs* qu'on prépare pour être employé en médecine. On choiſit les *boucs* de quatre à cinq ans, on les nourrit, pendant un certain tems, d'herbes aromatiques: on tire le *ſang* du col ou des teſticules dans le mois de Juillet: on le met dans un vaſe de faïance, & on le fait ſécher au ſoleil ou à l'ombre. On prétend qu'il ne faut réſerver que le *ſang* mitoyen, c'eſt-à-dire, qu'il faut jetter le premier & le dernier.

SANGLES; tiſſus compoſés de gros fil de chanvre, entrelacées, que fabriquent les cordiers. On en fait de différentes largeurs & longueurs; les unes s'emploient pour attacher les ſelles ſur les chevaux de main; les autres pour les bâts des mulets & autres bêtes de ſomme; & les autres enfin pour différens meubles, tels que les fauteuils, canapés, &c.

SANGLIER; c'eſt le plus dangereux de tous les animaux qu'on chaſſe, quand il eſt en ſon *tieran*, ou en ſon *quartan*. Les laies & les bêtes de compagnie ſont nuiſibles par leurs mangeures. Ils ne ſont point bons à manger pendant leur rut, & juſqu'à ce qu'ils aient mangé du gland. Cet animal eſt de telle nature, qu'il apporte, en naiſſant, toutes ſes dents; il en a quatre, entr'autres, nommées *défenſes*, dont les deux de deſſus ne ſont point dangereuſes, mais qui ſervent ſeulement à aiguiſer celles de deſſous, deſquelles

Digitized by Google

ils bleſſent les chiens, & les hommes même, s'ils n'y prennent garde. Les *ſangliers* vivent vingt-cinq ou trente ans; ils ſont en rut environ dans le mois de Décembre, & leur plus forte ardeur dure pendant trois ſemaines. Ils commencent à entrer en venaiſon à la mi-Septembre, & ceſſent d'y être au commencement de Décembre. Leur *bauge* eſt ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Les jeunes mâles ſont plus hardis à s'éloigner de leur mere, que les femelles. Ces animaux ſe nourriſſent de tout grain, fruit, légumes & racines, hormis de navets & de raves. Le *ſanglier*, en cuiſine, ſert à faire un entremets froid très-eſtimé. On le fait cuire comme la hure de cochon; les pieds ſe mettent à la Sainte Menehould, comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet.

SANGUINE, pierre foſſile, de couleur rouge foncé, qui a ſa mine particuliere; la meilleure vient d'Angleterre. Les peintres & deſſinateurs s'en ſervent pour deſſiner & pour faire leur eſquiſſe. Les orfévres & doreurs l'emploient pour brunir l'or en feuille. Il faut choiſir la *ſanguine* moyennement tendre, ſe ſciant aiſément & ſans ſe rompre, & rejetter celle qui eſt trop dure & graveleuſe.

SANICLE, plante qui pouſſe, de ſa racine, pluſieurs feuilles preſque rondes, dures, diviſées en cinq parties, de couleur verte & luiſante. Cette plante eſt déterſive & vulnéraire. On l'emploie pour les pertes de *ſang*, pour déboucher & fortifier les viſceres, à la maniere du thé. Elle croît ſur les collines & les montagnes; c'eſt une eſpéce de quinte-feuille qui fleurit en Mai & en Juin.

SANG-SUES, petits inſectes noirâtres, ou petits vers aquatiques, qui ſe trouvent dans les pays marécageux, & qui ſucent le ſang des animaux: on s'en ſert en médecine.

SANTAL, ou SANDAL, bois dur, compact, peſant & odoriférant, qu'on apporte en France, par la voie de Hollande. On diſtingue trois ſortes de *ſandals*, le *blanc*, le *citrin* & le *rouge*.

SAPAN. *Bois de ſapan*, aſſez ſemblable au bois Bréſil, & qui fournit pareillement une couleur rouge.

SAPHIR, pierre précieuſe diaphane, dure, brillante & reſplendiſſante. On diſtingue deux eſpéces générales de *ſaphirs*, ſçavoir les *ſaphirs mâles* & les *ſaphirs femelles*. Les premiers ſont d'une couleur claire: on les nomme *ſaphirs blancs* & à *queue*. Les ſeconds ſont d'un bleu plus foncé, & ſont plus eſtimés que les autres.

SAPIN, arbre fort haut, droit & toujours verd. Son bois eſt blanc, couvert d'une écorce blanchâtre & réſineuſe. Ses branches ſont garnies de feuilles ſemblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, naiſſant ſeules le long des branches. Ses chatons ne laiſſent rien après eux. Les fruits naiſſent ſur les mêmes pieds de *ſapin*, formés par pluſieurs écailles en cône ou pomme de pin tournés en haut. On trouve ordinairement, ſous chacune de leurs écailles, deux ſemences. Cet arbre croît principalement dans les lieux montagneux & pierreux; les ſommités de ces arbres ſont ſalutaires dans le ſcorbut, gouttes & rhumatiſmes; cuites dans de l'eau & du vin, pour la boiſſon. La France poſſéde beaucoup de forêts de *ſapin*. L'Auvergne, le Forez, le Dauphiné, la Franche-Comté, &c. en abondent; cependant il faut avouer que les pays du Nord en fourniſſent une plus grande quantité & d'une qualité ſupérieure.

Digitized by Google

SAR ; nom qu'on donne, sur les côtes du pays d'Aunis, à une espéce d'herbe marine qu'on appelle, en Normandie *varech*, & en Bretagne *gouesmon*. Voyez *Varech*.

SARCELLE, oiseau aquatique, mis au nombre des canards sauvages, dont il fait une espéce particuliere.

SARCLER, *en terme d'agriculture*, signifie arracher les méchantes herbes qui nuisent aux bonnes plantes, ou bien ôter les chardons qui croissent dans les bleds. Le tems de *sarcler* les jardins n'est point determiné ; c'est toujours lorsqu'on voit que les méchantes herbes y sont crues.

SARCOCOLE, gomme égrainée en très petits morceaux, spongieux, de couleur jaunâtre, tirant sur le blanc, ressemblant à de l'encens, pulvérisé grossiérement, d'un goût douceâtre & fade. On ignore l'arbre qui la produit. On sçait seulement qu'on l'apporte de Perse, ou de l'Arabie heureuse.

SARDINE, poisson de mer, plus petit que le hareng, & plus grand que l'anchois ; c'est un mets assez délicat, étant mangé frais.

SARDIS, étoffe de laine grossiere, qui se fabrique à Bourg-en-Bresse, à Pont-de-Vaux, à Montluel, à la Charité de Mâcon, à Clugny & autres endroits de la province de Bourgogne.

SARDOINE ; pierre précieuse, que les anciens distinguoient en deux sortes. Les modernes ne connoissent pour *sardoines* que des *onyx* & des *agathes*.

SARFOUER ; *en terme de jardinage*, c'est bêcher legérement la terre entre les plantes, pour la rafraîchir, & les faire mieux pousser, après les avoir sarclées avec la main.

SARIETTE, plante qui pousse de petites verges, à la hauteur d'un pié & demi, & dont les feuilles sont petites, oblongues, semblables à celles de l'hyssope, percées de beaucoup de trous, mais qui ne traversent point, d'une odeur approchante de celle du thym, & d'un goût piquant. Ses fleurs sont en gueules, tout-à-fait semblables à celles du thym, claires-semées dans les aisselles des feuilles, de couleur blanche, tirant sur le purpurin. Il leur succéde des semences presque rondes & menues. Sa racine est simple & ligneuse. La *sariette* est propre pour la foiblesse de l'estomac, pour l'asthme, &c. On l'emploie souvent dans les sauces. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin. Elle fortifie le cerveau, atténue & rarefie les humeurs visqueuses, excite l'appétit, aide à la digestion, chasse les vents, contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, convient, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un estomac foible & débile. Mais l'usage trop fréquent qu'on en fait, met les humeurs dans une forte agitation. On ne se sert guères des feuilles de la *sariette*, en cuisine, que pour les féves de marais.

SARMENT : c'est le bois qui croît en sep de vigne, qu'on taille dans l'arriere saison, & dont on fait des javelles. Le *sarment* de vigne sert aussi pour provigner la vigne, & en tirer des crossettes ou chapons pour planter. Voyez *Vigne*.

SARRASIN, autrement *bled noir*. Il a la feuille rondelette d'abord, & reprend ensuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle est plus pointue & plus molle. Son tuyau est frêle, rond, vuide, rouge, feuillu, d'où sort une fleur blanche, assez grande, disposée en grappes, & composée de cinq étamines. Il lui succéde une graine de forme triangulaire, ayant la moëlle de dedans blanche, & l'écorce de def-

Digitized by Google

ſus noire. Ce bled noir nourrit pendant preſque toute l'année, le payſan de la Bretagne & de la baſſe Normandie. On s'en ſert à nourrir les pigeons, les cochons & la volaille. Les phaiſans en ſont fort friands; c'eſt pourquoi on enſemence différentes eſpéces de terre en *ſarraſin* dans les bois & autres lieux où on veut attirer les oiſeaux.

SART, ou SAR, ou GOEMON, ou ALGUE, herbe qui croît au fond de la mer, qu'elle arrache en certains tems, & qu'elle rejette à la côte: on s'en ſert à fumer les terres ſur les côtes de Bretagne, de Normandie, du pays d'Aunis, de Saintonge & de Poitou.

SARTELLE, ou SARETTE, plante qui croît en pluſieurs endroits de la France, & qui ſert dans la teinture en jaune. La *gaude* lui eſt préférable.

SAS, tamis dont on ſe ſert pour rendre plus fines & plus ſubtiles toutes les matieres pulvériſées.

SASSAFRAS, plante de la Virginie, de la Floride, & de la Louiſiane. On s'en ſert, en médecine, comme d'un très bon ſudorifique.

SASSENAGE, ſorte d'excellent fromage, qui prend ſon nom du lieu où il ſe fabrique, en Dauphiné. Voyez *Fromage*.

SATIN, étoffe de ſoie travaillée de maniere que la trame ne paroît nullement à l'endroit. Depuis l'invention des *ſatins* qui, dans les premiers tems, ne ſe faiſoient qu'à l'uni, les manufacturiers François, ſur-tout ceux de Lyon, ont porté cette étoffe, ainſi que beaucoup d'autres, à un point de perfection, qui ne laiſſe aux étrangers, que l'eſpérance éloignée de l'imitation, principalement pour ceux qui ſont façonnés & à fleurs.

SATYRION, plante qui eſt une eſpéce d'orchis, dont les feuilles ſont larges, groſſes, preſque ſemblables à celles du lys. ſa propriété conſiſte à donner de la vigueur.

SAUCE, ou SAUSSE, liqueur dans laquelle on fait cuire toutes ſortes de mets: on en fait de pluſieurs ſortes, ſelon la nature des ragoûts.

SAUCISSE; mélange de viandes hachées, & enfermées dans un boyau, comme un boudin. Les *ſauciſſes* & *ſauciſſons* ſont fort peſans ſur l'eſtomac, & même indigeſtes.

SAVETIER, artiſan qui raccommode les vieilles chauſſures, ſouliers, bottes, pantoufles, &c.

SAUGE, plante odoriférante & médicinale. L'auteur de l'*Ecole du potager* en compte quatorze eſpéces différentes, ſans parler de quelques autres moins remarquables, qui ſont la *grande ſauge*, la *ſauge franche*, la *petite ſauge* de Provence, la *grande ſauge* à fleurs purpurines, la *ſauge d'Eſpagne* à fleurs blanches, la *ſauge d'Eſpagne* à fleurs de lavande, la *ſauge jaune panachée*, la *ſauge friſée*, la *ſauge qui porte des baies*, la *petite ſauge* du Levant à larges feuilles, la *grande ſauge* du Levant, la *ſauge d'Afrique* à fleurs violettes, & la *ſauge de montagne*, qui eſt la ſauvage. Ces quatorzes eſpéces ont toutes les mêmes vertus, du plus au moins, & au défaut des unes, les autres ſervent; cependant les botaniſtes regardent la *ſauge d'Eſpagne* comme la meilleure; la *petite ſauge* de Provence vient après, & enſuite la *ſauge franche*. On fait uſage de *ſauge* dans les potages & dans les ſauces, & on la prend à la maniere du thé, tant pour les maladies du cerveau, que pour ranimer les mouvemens des liqueurs & la circulation du ſang, pour chaſſer les vents, fortifier l'eſtomac, guérir les indigeſtions, & pour pouſſer les urines & lever les obſtructions du poumon.

Digitized by Google

SAULE, arbre dont il y a plusieurs espéces. Il y a des *saules* grands, qui croissent en perches, & des *saules* petits, qui croissent en osier. Il y en a de blancs, de noirs & de jaunes. Il y en a qui viennent dans les lieux humides, & d'autres en des lieux secs. On divise encore le *saule* en mâle & femelle. Le *saule* mâle ne porte que des fleurs, & le *saule* femelle ne porte que des fruits.

SAUMON, gros poisson qui se se trouve, & se pêche également dans la mer & dans les rivieres: il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Il remonte les rivieres au commencement du printems; & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une riviere, il devient pâle, sec, maigre, & a mauvais goût. Les côtes d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, sont les endroits où le *saumon* est le plus abondant.

SAUMON, grosse masse de métal qui n'a reçu d'autre façon que celle qui lui a été donnée par la fonte, dans la mine. Il n'y a que l'étain, le plomb & le cuivre, qui viennent en *saumon*, & on l'entend plus particuliérement des masses de plomb que l'on a fondues & jettées dans un moule, & qui pesent trois à cinq cents livres.

SAUNAGE, marchandise de sel. Il n'y a, en France, que les fermiers généraux qui puissent faire le commerce de sel dans les provinces où la gabelle est établie.

SAUPIQUET, *en cuisine*, sauce accommodée avec oignons frits au beurre ou au lard, vin, sel & poivre.

SAUTELLE, *en terme de vigneron*, est un sarment qu'on transporte avec sa racine.

SAVON, espéce de pâte quelquefois dure & séche, quelquefois molle & liquide, propre à blanchir le linge, & à plusieurs autres usages, soit pour les teinturiers, les bonnetiers, les foulons, les couverturiers & les parfumeurs.

SAVONNETTE, composition dont la base est du savon purifié, & auquel on ajoûte de la poudre d'amydon, des eaux de senteur, &c. que l'on forme ensuite en petites boules, & dont on se sert pour laver la barbe & l'adoucir. Les meilleures *savonettes* viennent d'Italie, & sur-tout de Rome. Il s'en fait aussi à Grace, à Marseille, dans le nombre desquelles il s'en trouve de très bonnes.

SAUVAGE; nom d'un œillet incarnat, qui doit son nom à celui qui l'a élevé; d'autres sont appellés le *grand-louis*. Son défaut est qu'il casse, si on lui laisse quelques boutons. *Morin* dit que quand on lui en laisse jusqu'à six ou sept, on s'en trouve bien.

SAUVAGEON, petit arbre venu naturellement & sans culture, sur lequel on ente des fruits des autres arbres. Les entes réussissent mieux sur les *sauvageons* que sur les francs. On ente, le plus souvent, sur un *sauvageon* d'amandier ou de coignassier.

SAUVAGINE, terme générique, qui comprend toutes les pelleteries communes & non apprêtées, que produisent des animaux sauvages qui se trouvent en France, telles que les peaux de renard, de *lièvre*, de lapin, de blaireau, de *putois*, de fouine, &c.

SAXIFRAGE, plante qui pousse des feuilles presque rondes, dentelées, un peu semblables à celles du lierre terrestre, & grasses. Cette plante passe pour un grand diurétique: on se sert de l'infusion de ses racines en vin blanc, ou de la décoction de ces mêmes parties en eau commune. Il y a plusieurs autres

Digitized by Google

eſpéces de *ſaxifrages*. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux & incultes, ſur les montagnes, & dans les vallées : on en trouve auſſi dans les bois.

SAYA, étoffe de ſoie qui ſe fabrique à la Chine.

SAYETTERIE, manufacture d'étoffes de laine, ou de laine mêlée avec de la ſoie ou du poil, établie à Amiens. Ce mot s'entend auſſi des étoffes toutes de laine, ou tout au plus avec du fil de ſayette, ou un fil de ſoie dans la chaîne ; ils ſont fabriqués dans cette manufacture qui eſt aſſez conſidérable.

SCABIEUSE, que pluſieurs appellent la *fleur de veuve* ; c'eſt une plante dont il y a deux eſpéces, l'une qu'on appelle la belle *ſcabieuſe*, & l'autre la commune. On cultive la *ſcabieuſe*, & elle veut beaucoup de ſoleil & une terre à potager. On l'arroſe quand elle en a beſoin. Cette plante dure trois ans, alors il la faut ſemer pour en avoir. Sa racine eſt droite & longue, ſudorifique, propre pour l'aſthme, & pour la petite vérole. On fait un ſyrop avec le ſuc exprimé de toute la plante, lequel eſt très-bon pour les maladies de la peau.

SCAMMONE'E, ſuc réſineux, ou gomme griſe-brune, qui découle, par inciſion, d'une plante nommée *convolvulus ſyriacus* ; elle croît abondamment en pluſieurs endroits du Levant, mais principalement aux environs d'Alep, & de S. Jean d'Acre.

SCEAU DE SALOMON, plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux. Son eau diſtillée embellit le teint. Cette plante croît dans les haies, dans les bois, & autres lieux ombragés ; elle ſe multiplie par ſes racines qui tracent. Il y a quelques autres eſpéces de *ſceau de Salomon*.

SCHILLING, monnoie d'argent d'Angleterre ; il en faut vingt pour la livre ſterling, ce qui peut revenir à environ trente-trois ſols ſix deniers, monnoie de France.

SCIAGE. *Bois de ſciage* ; c'eſt celui qui eſt débité avec la ſcie pour le diſtinguer du bois de brin, qui n'eſt qu'équarri avec la coignée, & du bois de merrein qui n'eſt que fendu. Les planches, les ſolives, les poteaux, &c. ſont de bois de *ſciage*.

SCIE, inſtrument de fer ou d'acier, fait en forme de lame, mais ayant des dents contournées différemment. On s'en ſert à diviſer & partager en pluſieurs piéces diverſes matieres ſolides, comme le bois, la pierre, le marbre, l'ivoire, &c.

SCILLE, plante dont il y a deux eſpéces, la rouge & la blanche. Les *ſcilles* naiſſent en Eſpagne, en Portugal, en Sicile & en Normandie. Leurs racines ſont propres pour inciſer les phlegmes de la poitrine, & pour emporter les obſtructions du bas-ventre. On fait des trochiſques de *ſcille* qui entrent dans la thériaque. On fait auſſi du vinaigre *ſcillitique*, & de l'oxymel *ſcillitique*. Le cœur des oignons de cette plante eſt regardé comme un poiſon très-dangereux.

SCINC, petit animal amphibie, reſſemblant à un lézard, qui eſt très-abondant dans le Nil. On le vuide, on le fait ſécher, & on l'envoie en Europe, par la voie de Marſeille ; il eſt employé dans les remédes confortatifs. Il faut le choiſir gros, peſant, entier, récent, & bien ſéché.

SCOLOPENDRE, plante autrement nommée *cétérac*. Il y a une autre plante nommée *ſcolopendre* vulgaire ; c'eſt la langue de cerf. Voyez *ces mots*.

SCORDION, eſpéce de *german-*

Digitized by Google

drée, qui a les tiges quarrées, velues, rempantes, revêtues de feuilles ſemblables à celles du *chamæpitys* ordinaire. Cette plante eſt apéritive, ſudorifique, propre pour rétablir l'appétit, pour purifier le ſang & faire mourir les vers. Cette plante naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

SCORPION, petit inſecte terreſtre de la groſſeur d'une groſſe chenille, reſſemblant à une petite écreviſſe, très-commun dans dans les pays chauds, comme en Italie, Eſpagne, Provence & le Languedoc. Ce petit animal, comme on la cru, n'eſt point venimeux.

SCORSONERE; c'eſt le *ſalſifix d'Eſpagne* que nous ſommes obligés de cultiver, au lieu que cette plante croît en Eſpagne ſans culture.

SCRIBE. On donne ce nom, à Paris, à des écrivains publics, qui ont des petits bureaux ſur les places & au coin des rues, & ont tout ce qui eſt néceſſaire pour écrire.

SCROFULAIRE, plante qui naît dans les bois, dans les foſſés, & dans les lieux humides, dont l'odeur eſt puante, & d'un goût amer, & qui fleurit en Juin & Juillet, dont le ſuc eſt bon pour mondifier les ulcéres les plus ſales, pour réſoudre les humeurs ſcrofuleuſes, & pour adoucir les inflammations des hémorrhoïdes.

SCRUPULE, petit poids dont on ſe ſert pour peſer les drogues, peſant vingt grains ou un denier. Il en faut trois pour la dragme.

SCULPTEUR, artiſte qui taille le marbre, la pierre, le bois, &c. pour repréſenter divers ſujets. La communauté des *ſculpteurs* a été réunie à celle des *peintres*, au commencement du dix-ſeptieme ſiécle.

SEBESTE, fruit de la groſſeur d'un gland, oblong, rond, noirâtre, ridé, d'un goût douceâtre, couvert par le bout d'en-haut d'un petit chapiteau ligneux. Sa chair eſt rougeâtre, & ſon noyau très gros, qui contient une petite amande blanche d'un très-bon goût. Ce fruit vient ſur un arbre du même nom, aſſez ſemblable au prunier, qui croît dans l'Arabie, le Malabar, la Syrie & l'Egypte. Il eſt d'uſage dans les rémedes adouciſſans & pectoraux. On le tire ordinairement de Seyde, par la voie de Marſeille.

SECHE, poiſſon de mer de la groſſeur d'un gros maquereau, laid & difforme, qu'on trouve vers les bords de l'Océan & de la Méditerranée. Il a ſur ſon dos un os, grand à-peu-près comme la main, épais d'un pouce au milieu, léger, dur en-deſſus, tendre en-deſſous, friable, & très-blanc. Les orfévres s'en ſervent pour mouler différens ouvrages, & il eſt employé quelquefois en médecine

SECHERON; *en terme d'agriculture*, c'eſt un pré ſitué dans un lieu ſec, & qui ne peut être abbreuvé que par les pluies. On dit, Les *ſécherons* ont donné cet année, à cauſe des pluies qui ſont tombées. Le foin qui naît dans les *ſécherons* eſt toujours bon.

SEGOVIE. *Laine de Ségorie*; elle ſe diſtingue en trois qualités, en *primes*, *ſecondes* & *tierces*.

SEGRAIRIE. Bois qui eſt poſſédé en commun, ou par indivis, ſoit avec le roi, ſoit avec des particuliers. Il y a pluſieurs articles de réglemens pour les bois tenus en ſégrairie. Dans l'ordonnance des eaux & forêts, la diſpoſition qui regarde les bois du roi, a auſſi lieu à l'égard de ceux qui ſont tenus en *ſégrairie* avec lui.

SEGRAIS; *en terme des eaux & forêts*, ce ſont des bois qui ſont ſéparés des grands bois qu'on coupe & qu'on exploite à part.

Digitized by Google

SEIGLE, plante dont il y a deux eſpéces, l'une qui ſe ſeme au commencement de l'hiver, & l'autre qu'on ne ſeme qu'au printems, & qui eſt plus petit en toutes ſes parties. Ce grain vient en abondance & avec facilité, même dans les mauvaiſes terres. Quand l'année eſt *ſéche* (ce qui fait manquer le froment) on a des *ſeigles* en abondance. Sa paille eſt ce qu'on appelle du *glui* : comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fléau, & on la laiſſe en ſon entier pour s'en ſervir à couvrir des granges, des maiſons, à lier des gerbes & la vigne, à faire des paillaſſons, &c. On mêle le *ſeigle* avec le froment, afin que le pain ſoit plus longtems tendre. On emploie encore ſa farine à faire du pain & de la pâtée pour les chiens & pour les cochons. Toutes les autres bêtes, principalement les chevaux, & les poules, ne veulent ni grain ni pain de *ſeigle*. On le ſeme dans les terres ſablonneuſes, & on le laboure pour l'enſemencer de même que le froment. Le *ſeigle* eſt celui des ſemences d'automne, qui eſt plus ſujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid ; c'eſt pourquoi on commence la ſemaille par ce grain. On le ſeme même dès la fin d'Août, dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de ſe fortifier avant les pluies & les gelées ; & s'il pleut dans le tems de la ſemaille, il faut attendre que la terre ſoit deſſéchée. Le pain de *ſeigle* ne nourrit pas tant que celui de froment ; il lâche un peu le ventre, & contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

SEIGNEURIAGE, droit qui eſt dû à quelque ſeigneur. Il ſe dit plus particuliérement du droit que chaque prince préleve ſur la fabrication des monnoies. En ce ſens, on lui donne quelquefois le nom de *monnoyage*.

SEINE, eſpéce de grand filet de treize à quatorze toiſes de long, & de douze à treize pieds de hauteur, dont on ſe ſert, tant pour la pêche du poiſſon de mer, que pour celle d'eau-douce.

SEIZAINE, eſpéce de petite corde ou groſſe ficelle dont les emballeurs ſe ſervent pour leurs emballages. Il y a la groſſe & la petite *ſeizaine*..... Les tonneliers donnent auſſi ce nom à des paquets de cerceaux qui en contiennent ſeize.

SEIZE, nombre pair, compoſé de quatre fois quatre, & de deux fois huit ; en chiffres arabes il ſe marque ainſi (16) ; en chiffres romain (XVI), & en chiffres françois, ou de finance, (*xvj*).

SEIZIEME, partie d'un tout diviſé en ſeize portions égales. En fait de fractions, un *ſeizieme* eſt la moitié d'un huitieme, & le quart d'un quart. Il ſe marque ainſi $(\frac{1}{16})$. On dit auſſi $(\frac{9}{16})$, $(\frac{11}{16})$, &c. Le *ſeizieme* de 20 ſols eſt 1 ſ. 3 den.

SEL, *en chymie* ; c'eſt une ſubſtance acide & pénétrante, qui entre dans la compoſition de preſque tous les corps, & qu'on en extrait en les décompoſant. Ce ſont les épiciers-droguiſtes, & les apothicaires qui les font & qui les débitent.

SEL, eſpéce de cryſtalliſation ou de ſubſtance acide, piquante & aſtringente, qui ſert à ſaler les chairs ; les poiſſons, & autres denrées qu'on veut conſerver, & qui, ſans cet acide, ſe corromproient infailliblement. On en conſomme beaucoup en cuiſine. Ce *ſel* eſt de trois ſortes, le *ſel marin*, le *ſel terreſtre* ou *foſſile*, & le *ſel* qu'on tire des fontaines & des puits ſalés ; c'eſt en France qu'il ſe fait le plus grand commerce de *ſel marin*. La Pologne, la Hongrie & la Catalogne, ſont les pays où il ſe trouve le

Digitized by Google

plus de *sel fossile* ; & les fontaines salées sont en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol, & dans quelques autres endroits.

SELLE, espéce de petit siége rembourré qu'on met sur le dos des chevaux pour la commodité du cavalier. Il s'en fait de bien des sortes, comme *selles* à l'angloise, *selles* de postes, *selles* à piquer, &c.

SELLE', *en terme d'agriculture*, se dit des terres qui se sèchent & s'endurcissent ; les terres fortes qui se coupent à la béche, comme les terres franches ou les terres glaises sont sujettes à se seller, c'est-à-dire, à se serrer & à s'endurcir ; ensorte qu'elles deviennent presque impénétrables à l'eau des pluies & des arrosemens, ce qui est un inconvénient très fâcheux & très-pernicieux à la culture.

SEMAILLE ; c'est le tems où l'on seme les grands bleds. On seme avant l'hiver, c'est-à-dire, sur la fin de l'été ou en automne, le seigle, l'escourgeon, l'épeautre, le méteil ou le froment ; au printems, le froment de Mars, le maïs, le millet, le panis & le sarrazin, ainsi que le mars & les légumes. On doit semer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres, & quand on voit les toiles d'araignées sur les guérets : on doit s'occuper tout entier à la *semaille* ; car ces insectes ne filent, dans l'arriere-saison, que quand ils sentent en l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains. Il y a des endroits où la la *semaille* d'automne commence à la fin d'Août, sur-tout dans les pays froids.

SEMENCE ; ce mot pris généralement comprend tout ce qui sert à la reproduction & conservation de l'espéce, tant parmi les hommes & les animaux, que dans les arbres, les fleurs, & les plantes. Pris dans un sens particulier, il ne s'entend que des grains qui proviennent des arbres, des fleurs & des plantes, & qui s'emploient, soit dans les remedes, soit dans les teintures, soit au jardinage, soit enfin à ensemencer les terres de la campagne. La plûpart de ces graines sont expliquées à l'article des plantes qui les produisent.

SEMER, c'est mettre de la semence en terre pour la faire multiplier.

SEMEUR : c'est le laboureur qui seme les bleds ; & ce mot ne se dit proprement que de celui qui seme des grains en terre. Il faut être un peu versé dans l'art de semer le bled pour être bon *semeur* ; c'est une certaine allure, & un certain mouvement du bras & de la main qu'il faut avoir, & qui ne s'acquiert guère que par l'habitude.

SEMOIR ; c'est ce qui sert au laboureur à mettre son grain, quand il seme. En quelques pays on se sert d'une nappe nouée par deux bouts l'un à l'autre, de maniere que le *semeur* y puisse passer la tête ; puis il prend les deux autres avec sa main gauche, & les releve comme un tablier, dans lequel est la *semence*, qu'il prend avec sa main droite pour semer. On se sert, en d'autres pays, d'une espéce de boisseau.

SEMOTE, *en terme de jardinage*, se dit des *choux*. *Semote de choux*, est la même chose que *brocolis*, nouvelle production de choux qui donne la semence, & qui est un petit rejetton que produisent les vieux choux après l'hiver, lorsque la nature les dispose à leur vouloir faire donner leur graine. On dit, Ces *choux* jettent beaucoup de *semotes*. Les *semotes*, dit *Liger*, sont bonnes au pot.

SEMPITERNE, ou *Perpetuane*, étoffe de laine croisée, dont

Digitized by Google

la qualité approche de celle de la ſerge.

SEMPITERNELLE, autre étoffe ſemblable à la précédente, beaucoup moins fine. Il ne s'en fait guère qu'en Angleterre.

SENE', petite feuille oblongue, qui croît en pluſieurs endroits ſur un arbriſſeau de la hauteur de cinq à ſix pieds, dont il y a deux eſpéces; la premiere, connu ſous le nom de *ſéné* oriental, ou *ſéné* du Levant; la ſeconde, ſous celui de *ſéné* d'Italie. La premiere eſpéce eſt la meilleure; c'eſt celle dont on ſe ſert en médecine.

SENECON, plante dont la tige eſt haute d'une coudée & de couleur rouſſâtre. Ses feuilles ſont longues à fleurons, & découpées comme celles de la roquette, quoique plus petites & plus rudes. Ses fleurs ſont jaunes, deviennent blanches comme un poil gris, & s'en vont en papillottes; il naît dans tous les jardins, ſur les murailles & les vieilles mazures. Il fleurit tous les mois, & eſt verd toute l'année. Cette plante eſt réfrigérative & réſolutive.

SENEGRE', plante qu'on appelle ordinairement *fénugrec*. Voyez *ce mot*.

SENEKA, racine qui croît dans la Virginie, & qu'on emploie avec ſuccès contre la morſure du ſerpent à ſonnettes.

SENEVE'; nom qu'on donne à une plante & à ſa ſemence appellée autrement *moutarde*, dont il y a pluſieurs eſpéces. L'auteur de l'*École du potager* en diſtingue cinq eſpéces principales, ſçavoir celle de jardin à feuilles de raves, celle à feuilles d'ache, celle à feuilles de roquette, celle d'Eſpagne, & celle de Sibérie. Le *ſénevé* commun, ou des jardins, pouſſe une tige à la hauteur de ſix ou ſept pieds, diviſée en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont larges, découpées, ſemblables à celles de la rave; ſes fleurs ſont jaunes, compoſées de quelques petites feuilles diſpoſées en croix. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des ſiliques aſſez courtes, qui renferment des ſemences preſque rondes, rouſſes, ou noirâtres, d'un goût âcre & brûlant; ſa racine eſt ligneuſe, fragile, blanche, garnie de fibres.

SEP, *en terme de vigneron*, ſignifie le tronc de la vigne, qui porte & jette le ſarment qu'on taille tous les ans.

SEPE'E; c'eſt une touffe de pluſieurs arbres qui ont pouſſé d'un même tronc ou racine. On dit, Voilà cinq ou ſix chaînes aſſez groſſes qui ne ſont qu'une *ſépée*. Il faut avoir ſoin d'arracher d'un pré les aulnes qui viennent en *ſépée*; car en peu de tems elles occupent la moitié du pré.

SEPT, nombre impair compoſé de 4 & 3, qui, en chiffre arabe, ſe marque ainſi (7); en chiffre romain (VII); & en chiffre françois & de compte (*vij*).

SEPTANTE, nombre pair compoſé de ſept dixaines, ou de cinq fois quatorze. On dit plus ordinairement *ſoixante & dix*. En chiffre arabe ce nombre ſe marque par (70); en chiffre romain (LXX); en chiffre françois ou de compte (*lxx*).

SEPTEMBRE, neuvieme mois de l'année, pendant lequel le laboureur eſt occupé à donner la meilleure façon aux terres, ſi elle n'eſt pas donnée. Il commence ordinairement les ſemailles de ſeigle; & en cas que les vendanges ſe faſſent dans ce mois, on eſt ſoigneux de tenir ſon preſſoir & ſes cuves prêtes. Ce mois eſt la vraie ſaiſon de faucher les regains, d'abattre les noix, & d'amaſſer le riz & le millet. Dans les jardins fruitiers, on greffe les amandiers à haute tige;

Digitized by Google

car ils ont trop de sève en Août. On greffe aussi les nouveaux jets des amandiers qui, ayant manqué l'année précédente, ont rechappé au printems, & l'on fait la guerre aux mouches & aux guêpes. Dans les jardins potagers tout doit être garni de plantes semées ou replantées, au lieu que dans les mois précédens, on réserve beaucoup de terrein pour les plantes d'hiver, comme laitues, chicorées & pois; car certaines plantes ne se perfectionnent pas avant la fin de l'automne. On seme des oignons blancs pour succéder à ceux semés en Août, des raiponces & des mâches l'hiver, & quelques planches d'oseilles. On en replante de nouvelles pour servir avant les premieres gelées; & vers le 20 du mois, on seme, pour la premiere fois, des épinars pour en avoir en Carême & aux Rogations. On fait des couches à champignons, & on terreaute les oseilles coupées: on replante beaucoup de chicorée plus près que dans les mois précédens, parce que les touffes deviennent plus claires; on en replante aussi dans presque toutes les places vuides. On replante en même tems des choux d'hiver, sur-tout de l'espéce la plus verte, de la chicorée parmi les laitues à pommer, & sur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépiniere, pour en replanter & placer à la fin de l'hiver. On met des fraisiers de la pépiniere, à la place des touffes mortes; & vers le vingt, on en met dans des pots, pour en rechauffer l'hiver: on lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer: on lie aussi le céleri par le bas, & par un tems sec pour le faire blanchir: vers la mi-*Septembre*, on lie avec du petit osier, & on enveloppe de paille neuve quelques cardons & pieds d'artichaux pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours. Il est même mieux de les buter & couper le bout d'en haut pour que le pied profite davantage. On ôte encore, dans ce mois, les oignons hors de terre pour les faire sécher ou les août er, & on foule aux pieds les feuilles de racines, comme bettes-raves, panais & carottes, pour les faire bien profiter. Dans les jardins à fleurs, on seme & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argemones, les campanules, chamætis, chardon-roland, cyclus de toutes sortes, cyclamens, corchide, coquelicot, & couleur impériale; les digitales, l'ellébore, hépatiques, éringions, fraxinelles, fritilaires, giroflées, hémérocales, jacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, mufles de Lyon, muscipula, narcisse, nielles, œillets, orchis, oreilles d'ours, ornithogalons, pavots, pieds d'alouettes, & cela, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, enfin des renoncules, scabieuses, sgarza, talaspis, tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne sont pas sujettes à la gelée. On seme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on transplante les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée ou toujours verds, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On recueille, dans ce mois, des arbres fruitiers, beaucoup de pêches, de poires de rousselet, de fondantes, quelques beurrés, &c.

Sur la fin du mois, les figues de la seconde récolte, des verjus de grains, & quelques oranges. On a encore un peu de melon, beaucoup de chicorée, & de choux-pommés; sur la fin du mois, quelques cardons d'Espagne, des cardes d'artichauts, des pieds de céleri, beau-

Digitized by Google

coup de citrouilles aoûtées, des artichauts, quelques choux-fleurs, abondance de chicorée, & choux-pommés, des champignons, des concombres, & toutes sortes de verdures, comme oseille, poirée, cerfeuil, persil, ciboule, oignon, échalottes & racines.

On a, des jardins à fleurs, des amarantes, ambrettes semées au printems, anagallis, anémones simples, anthyrinons, asters, basilics, belvédets, bellis, campanel, cannes d'Inde, capucines, clémentines de toutes sortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleur de soleil, gantels, géranions, girofflées, jasmins, jacynthes, lauriers-roses, limonions, lycnis, marguerites, mayennes, merveilles du Pérou, mufles de lion, myrtes de toutes espéces, narcisses de Portugal, nasturces, œillets, fèves & roses d'Inde, orangers, passe-velours, pensées, phalangions, pieds d'alouettes, fleurs de la passion, pommes épineuses ou stramonion, renoncules plantées en Mai, roses muscades & d'outre-mer, soucis, tubéreuses, véroniques & volubilices de toutes espéces.

SEPTIEME; partie d'un tout divisé en sept portions égales. En fait de fractions, les *septiemes* se marquent ainsi $(\frac{1}{7}, \frac{6}{7},)$ &c.

SEPTIER. Voyez *Setier*.

SEQUIN, monnoie d'or de plusieurs titres & de plusieurs valeurs. Il s'en frappe à Venise, à Rome, à Florence, à Turin, à Genes, dans les états de l'impératrice-reine, dans ceux du grand seigneur.

SERAN, outil à préparer le chanvre ou le lin, & à les rendre propres pour être filés.

SERASSES, ou SARASSES, toiles de coton, qui se fabriquent à Cambaye, à la côte de Coromandel, & au royaume de Bengale.

SERFOUETTE, petit instrument de fer, dont les jardiniers se servent pour remuer la terre autour de certaines petites plantes, & leur donner un peu de labour. On se sert aussi de *serfouette*, dans l'agriculture, pour ôter les mauvaises herbes qui croissent dans les champs. Les vignerons ont aussi des *serfouettes*, pour labourer les vignes.

SERGE, étoffe de laine croisée, qui se fabrique sur un métier à quatre marches, ainsi que les ratines & autres étoffes semblables.

SERGENT; barre de fer quarrée, longue de deux à trois pieds, recourbée en crochet par un de ses bouts, & le long de laquelle monte & descend un autre crochet de fer. Les ouvriers en bois se servent de cet instrument, pour joindre & tenir ensemble les piéces de bois qu'ils veulent coller.

SERPE, espéce de couteau, recourbé en-dedans, fort en usage parmi les bûcherons & les jardiniers. Elle a environ un pied de long. Elle sert aux premiers à façonner quelques ouvrages en bois, & aux seconds à couper les menues branches des arbres.

SERPENTAIRE, plante médicinale, dont on connoît deux espéces, l'une sous le nom de *serpentaire de Virginie*, & qu'on estime propre contre les venins. C'est une racine séche, grise, filamenteuse & fort odorante, qu'on apporte de Virginie. La seconde croît dans nos climats. Sa racine est regardée comme purgative, & ses feuilles comme vulnéraires. Elle se plaît dans les pays chauds.

SERPENTINE; pierre verdâtre, mêlée de plusieurs taches. On en trouve en Allemagne, & sur-tout en Saxe. On en fait plusieurs petits ouvrages très-propres, que les Allemands portent dans les foires.

Digitized by Google

SERPENTINE, eſt auſſi une plante qui ſe doit trouver dans une ſalade, préférablement à toutes les autres herbes, dit *Bradeley*, parce qu'elle eſt cordiale, quoique le goût n'en ſoit pas ſi gracieux que celui des autres herbes ordinaires.

SERPOLET, petite plante qui pouſſe pluſieurs tiges dures, ligneuſes, quarrées, rougeâtres, un peu velues & rempantes. Ses feuilles ſont preſque rondes, nerveuſes, un peu plus larges que celles du thym, d'un goût âcre & aromatique. Cette plante eſt propre pour les vapeurs. Elle emporte les obſtructions.

SERRE. Couvert dans lequel on ſerre, pendant l'hiver, les orangers & les autres arbres qui craignent le froid. C'eſt une eſpéce de ſalle, de trois ou quatre toiſes de largeur, ſur une certaine longueur, au rez-de-chauſſée d'un jardin, expoſée, pour le mieux, au midi, bien percée, pour en recevoir le ſoleil, & cloſe de chaſſis doubles..... *Serre* eſt auſſi l'endroit où l'on conſerve le fruit, quand il eſt cuilli. Lorſqu'on a une *ſerre* bien conditionnée contre les grands froids & contre les humidités, il faut couvrir les planches d'un peu de mouſſe extrêmement ſéche, y placer les poires ſéparemment l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau tems le peut permettre.

SERRURE, *Serrurerie*, *Serrurier*. La *ſerrurerie* eſt le mot général qui ſe dit de l'art de forger le fer, & de tous les ouvrages qui en proviennent..... Le *ſerrurier* eſt l'artiſan dont la profeſſion conſiſte à donner toutes ſortes de formes au fer, mais dont le travail principal eſt de faire tous les ouvrages néceſſaires pour les bâtimens & les maiſons. Ils forment à, Paris, une communauté très-conſidérable.

SERVIETTES; linge de table, qu'on met ſur ſes habits, quand on mange. Douze *ſerviettes*, une nappe & une petite nappe font ce qu'on appelle un *ſervice de table*.

SESELI, nom qu'on donne d'ordinaire à une eſpéce de fenouil, appellé *ſéſéli de Marſeille*.

SETIER, meſure qui varie, ſoit pour ſon contenu, ſoit pour les choſes qu'on y meſure, ſuivant les pays où elle eſt en uſage.

SEVE; liqueur contenue dans les plantes & dans les arbres, qui leur ſert de nourriture, & qui monte, de la racine, juſqu'à l'extrémité des branches. Les plantes ont deux *ſéves* par année, en Mars & en Août.

SEVRE': ce mot s'emploie figurément par les jardiniers. *Sevrer un arbre greffé en approche*, *ſevrer une marcotte*, c'eſt ſéparer cet arbre, ou cette marcotte, de l'arbre, de la plante où il tenoit, & dont ils ſont les enfans.

SGARZA ODORATA, nom d'une fleur, qui éleve quelquefois ſa tige à la hauteur de plus de deux pieds, qui pouſſe au bout quelques boutons longuets, qui renverſent des feuilles jaunes, leſquelles forment comme des lys. Du fond, il ſort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur, dit *Morin*, n'auroit rien de recommendable que ſon odeur, c'eſt aſſez pour la faire eſtimer. Elle ſe *cultive* de même que la ſcabieuſe.

SIAMOISE, étoffe de ſoie & de coton, imitée en France ſur celle qu'apporterent les ambaſſadeurs de Siam envoyés à Louis XIV. Ces étoffes furent, pendant longtems, très-recherchées. Il s'en fabrique beaucoup moins aujourd'hui, & même elles ſont rangées dans la claſſe des ſatins façonnés.

SIGNATURE, appoſition de ſon

son nom au bas d'un acte, d'une lettre ou autre écrit. Les négocians sont souvent dans le cas de mettre leurs *signatures*; mais ils ne sçauroient être trop scrupuleux, pour ne le faire qu'avec connoissance de cause.

SILIQUE, fruit des légumes & des plantes qui ont la fleur légumineuse. On l'appelle autrement *gousse*. Voyez *ce mot*.

SILLON, longue raie, ouverture qu'on fait sur la terre, quand on la laboure avec la charrue. Voyez *Labour*.

SILLONNER, c'est faire des *sillons*. C'est une adresse, pour un laboureur, que de bien *sillonner* une terre. Il faut y être un peu expérimenté, avoir les bras robustes, & sçavoir bien conduire les animaux qui tirent la charrue; sans cela, on ne *sillonne* que de travers.

SIMULE'. *Compte simulé*; c'est, en général, un modele de factures de quelques marchandises achetées par un commissionnaire, pour le compte de quelqu'un de ses correspondans.

SINA, nom qu'on donne à certaines soies qui viennent de la Chine, & qu'on emploie dans la fabrique des gazes.

SISON, plante qui pousse une tige, d'une grosseur médiocre, ronde, pleine de moëlle, haute de deux pieds. Cette plante aromatique est propre pour aider à la digestion & pour faire uriner.

SISYMBRIUM, plante aquatique, qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, cannelées, creuses, quelquefois rougeâtres. Ses feuilles sont oblongues, pointues, laniées profondément, quelquefois entieres. Cette plante est propre pour le scorbut, pour la néphrétique, & pour l'hydropisie. Le cresson d'eau est une espéce de *sisymbrium*. Il y en a quelques autres espéces.

SIVADIERE, mesure de grains, en usage en Provence, particuliérement à Marseille. Il en faut huit pour l'hémine du pays. La *sivadiere* de bled pese un peu plus de neuf livres, poids de Marseille, & sept, poids de marc.

SIX, nombre pair, composé de deux fois 3, ou de 4 & 2. En chiffre arabe, il se marque (6); en chiffre romain, (VI); en chiffre françois ou de finance, (*vj*).

SIX-CORPS-MARCHANDS: Ce sont, à Paris, la draperie, l'épicerie, la mercerie, la pelleterie, la bonneterie, l'orfévrerie. Voyez *Corps*, & à leurs articles particuliers.

SIXAIN; *chez les merciers*, ce sont des paquets composés de six piéces de rouleau, ou rubans de laine..... *Sixain* est aussi un paquet qui contient six jeux de cartes.

SIXIEME, partie d'un tout, divisé en six portions égales. En fait de fractions, les *sixiemes* se marquent ainsi, $\frac{1}{6}$, $\frac{5}{6}$. Le sixieme de 20 sols est 3 sols 4 deniers.

SMECTIN; glaise très-grasse, luisante, pesante & très-commune en Angleterre, dont les cardeurs se servent pour la préparation de la laine, ayant à-peu-près les mêmes propriétés que le savon.

SMILAX, plante qui pousse plusieurs tiges, longues, rondes, sarmenteuses, rempantes, épineuses, garnies de mains qui s'entortillent contre les plantes voisines. Cette plante est sudorifique, & propre pour les douleurs de jointures. Il y a quelques autres espéces de *smilax*..... *Smilax* se dit aussi du grand & du petit lisseron. Le premier est appellé *grand smilax lisse*, & le second, *petit smilax lisse*..... Il se dit encore de quel-

Digitized by Google

ques eſpéces de haricot, qu'on nomme *ſmilax des jardins*.

SOC; inſtrument, groſſe piéce de fer pointue, qui fait la principale partie de la charrue, & qui ſert à ouvrir & à fendre la terre, quand on laboure.

SOCIETE', acte, contrat, ou traité par lequel deux ou pluſieurs perſonnes ſe joignent enſemble, pour un certain tems, afin d'exercer ou faire quelque commerce, & en partager les profits ou les pertes, ſuivant la portion que chacun des aſſociés a dans ladite affaire. Voyez, ſur les ſocietés de commerce, le *Parfait Négociant*, le *Manuel des Négocians*, & le *Dictionnaire de commerce*.

SOIE, fil extrêmement doux & délié, qui ſert à la fabrication d'une infinité d'étoffes & d'ouvrages de modes, dont la conſommation intérieure & extérieure forme une des principales branches du commerce de la France. Les *ſoies* du Dauphiné & du Vivarais ſont les plus eſtimées de celles du crû de la France. Les *ſoies* de Provence & du Languedoc ſont, en général, moins fines; mais, dans l'une & dans l'autre de ces provinces, il y a de certains cantons, où les cocons ſont très-bons, & où l'habileté des fileurs donne à la *ſoie* le premier mérite. Toutes ces ſortes de *ſoies* & celles de pluſieurs autres cantons ont leur deſtination plus ou moins relevée, ſuivant leur fineſſe.

SOIE. On donne ce nom à un petit taffetas, qui ſe fabrique à Canton.

SOIE *de porc* ou *de ſanglier*; grand poil qui ſe trouve ſur le corps de ces animaux. La *ſoie de ſanglier* eſt beaucoup plus forte que celle du porc; auſſi eſt-elle beaucoup plus chére. Les ouvriers en gros cuirs s'en ſervent à mettre, en guiſe d'aiguille, au bout des fils qu'ils emploient à coudre leurs ouvrages.

SOIERIE ſe dit de toutes ſortes de marchandiſes de *ſoie*; & *Soyeux* ſe dit de ce qui eſt doux au toucher, & s'entend auſſi d'une étoffe de *ſoie* bien garnie & bien fournie.

SOIN, ou SUINT; graiſſe qui ſe trouve attachée aux laines des brebis & moutons. Voyez *Œſipe*.

SOIXANTAINE, nombre de ſoixante. On dit, *une ſoixantaine de louis*.

SOIXANTE, nombre pair, compoſé de ſix dixaines, ou de cinq fois douze. En chiffre arabe, il ſe marque (60); en chiffre romain, (LX); en chiffre françois ou de finance (*lx*).

SOIXANTIEME, partie d'un tout diviſé en ſoixante portions égales. En matiere de fractions, les *ſoixantiemes* ſe marquent ainſi: $\frac{1}{60}$, $\frac{5}{60}$, &c.

SOL, qu'on écrit & prononce *Sou*; monnoie de compte de divers états, & qui eſt en même tems une monnoie réelle en France & dans quelques autres pays.

SOLDANELLE, plante maritime, eſpéce de liſſeron, qui pouſſe des tiges grêles, rougeâtres, ſe traînant à terre. Cette plante purge puiſſamment les ſérosités par le bas. On s'en ſert pour l'hydropiſie & pour le ſcorbut.

SOLDE DE COMPTE eſt différente du débit & du crédit, après avoir additionné, vérifié & *arrêté* un compte..... *Solde* ſignifie auſſi les effets qu'on paye & qu'on reçoit pour ſolder un compte.

SOLE, poiſſon de mer, plat, fort connu. Il n'y en a point qui ſoit d'un auſſi bon goût, & en même tems d'une qualité ſi ſaine que la *ſole*. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme. Elle n'a que peu de ſucs viſqueux &

Digitized by Google

groſſiers, & contient un mêlange bien proportionné de particules huileuſes, & de ſalines volatiles, qui la rendent fort agréable au goût, nourriſſante, propre à produire de bons ſucs, & facile à digérer.

SOLIDAIRE : on entend, par ce terme, le droit de pourſuivre chacun de pluſieurs obligés à une ſeule dette, pour le payement de la totalité de ladite dette; enſorte qu'étant une fois payée, ſoit par un ſeul, ſoit par pluſieurs, chacun des débiteurs ſoit libéré; & tant que toute la dette n'eſt point payée, aucun des débiteurs n'eſt libéré.

SOLIMAINE, *en terme de fleuriſtes*, eſt une tulipe de petite ſtature. Ses couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

SOLVABILITE'; moyen qu'on a de ſatisfaire tous ſes créanciers. Un *homme ſolvable* eſt celui qui a tous ces moyens.

SOMME, certaine quantité de quelque choſe, déſignée par des chiffres. L'*addition* ſert à joindre pluſieurs petites *ſommes* enſemble, pour en avoir une plus grande. Par la *ſouſtraction*, on ôte une *ſomme* moindre d'une plus forte. La *multiplication* enſeigne à multiplier une *ſomme* l'une par l'autre, pour en ſçavoir le montant; & la *diviſion*, à partager une groſſe *ſomme* en *parties* ou *ſommes égales*.

SOMME eſt auſſi la charge d'un cheval, d'un mulet, d'un chameau, d'un âne, &c. On appelle *bêtes de ſomme* toutes celles qui portent ſur le dos.

SOMME'ES, *en terme de fauconnerie*, s'entend des pennes du faucon. On les dit toutes *ſommées*, lorſqu'elles ont entiérement pris leur croît.

SOMMER, *en terme d'arithmétique*, c'eſt additionner & joindre pluſieurs ſommes enſemble, pour n'en faire qu'une totale.

SOMMIERES, étoffe toute de laine, croiſée, & qui a beaucoup de rapport à la ſerge, excepté qu'elle eſt un peu plus lâche, & qu'elle eſt tirée à poil, tantôt des deux côtés, tantôt d'un ſeulement. On s'en ſert pour des doublures d'hiver. Il s'en fabrique beaucoup en Languedoc & en Picardie.

SON : c'eſt la peau des grains moulus, & qu'on a ſéparée de la farine, par le moyen du blutoir, du ſas & du tamis. Le *ſon* ſert aux amydonniers à faire l'amydon. Les teinturiers s'en ſervent auſſi à faire ce qu'ils appellent des *eaux ſûres*.

SON DU COR; *en terme de chaſſe*, c'eſt le gros ton & le ton grêle. ..... *Sonner* un mot ou deux de gros ton, c'eſt quand le piqueur donne le ſignal à quelqu'un de ſes compagnons, pour le faire venir à lui.

SOR. *Hareng ſor*, c'eſt celui qui a été ſéché & fumé.

SOR; *en fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau, pendant la premiere année où il porte encore ſon premier pennage. Il ne ſe dit que des oiſeaux de paſſage, & non des branchiers & des niais.

SORBEC; compoſition faite avec du citron, du muſc, de l'ambre & autres parfums, & du ſucre clarifié, avec laquelle on prépare une boiſſon très-bonne & fort en uſage dans le Levant. Celui d'Egypte eſt le plus eſtimé.

SORBIER, arbre grand & rameux, couvert d'une écorce rude & pâle. Son bois eſt rougeâtre, fort ſolide, & compacte. Ses feuilles ſont oblongues, étroites, dentelées en leurs bords, velues, verdâtres par-deſſus, blanchâtres par-deſſous, rangées, comme celles du frêne, ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont petites, blanches, jointes pluſieurs enſemble, compoſées chacune de

Digitized by Google

cinq feuilles disposées en rose. Son fruit, appellé *sorbe* ou *corne*, est de la figure d'une petite poire, dur, charnu, ayant la chair jaunâtre, d'un goût fort acerbe, lorsqu'il est verd, mou, assez doux & bon à manger, quand il est mûr. Les *sorbes*, sur-tout avant leur maturité, sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement & le cours de ventre.

SORIE, laine d'Espagne. Voyez *Laine*.

SORTE, *Espéce*, *Genre*. On dit, *faire commerce de telles sortes de marchandises*.

SORTIE : c'est l'exportation de quelque chose d'un lieu en un autre. Presque tous les souverains ont imposé des droits sur toutes les marchandises qui entrent dans leurs Etats, ou qui en sortent, &, en conséquence, ont établi des tarifs, pour la perception desdits droits, qui ne peuvent être changés que par ordre du prince & de son conseil.

SORTIR DU FORT ; *en terme de vénerie*, c'est une bête qui *débuche* de son fort, qui est celui où elle a demeuré le jour.

SOUCHE ; sépée, tronc d'arbre, qui est à fleur de terre, & qui tient aux racines. Quand on a abattu la haute-futaie, les *souches* repoussent..... *Souche* se dit aussi quelquefois du tronc de l'arbre, & de ce qui est, depuis la racine, jusqu'aux branches. On dit : On a compté les arbres de cette forêt ; il y a tant de *grosses* & tant de *petites souches*. On dit aussi les *vieilles souches de la vigne* ; c'est ce qui pousse les pampres.

SOUCHELLAGE, descente que les officiers des eaux & forêts font après la coupe des bois, pour vérifier le nombre & la qualité des arbres abattus. On le dit aussi du compte & de la marque des bois de futaie, qu'on a permission d'abattre, dans une vente.

SOUCHIES, toiles de soies, rayées de diverses couleurs, & qui viennent des Indes.

SOUCI, plante qui pousse des tiges menues, rondes, un peu anguleuses, divisées en rameaux. Les fleurs du *souci* sont cordiales, sudorifiques, propres contre le venin, & pour faire sortir la petite vérole. Cette plante se trouve par-tout, & particuliérement dans les jardins.

SOUDE, plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle est cultivée, s'étendant en large, divisée en des rameaux droits assez gros. Ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, charnues, finissant en pointe. La *soude* croît proche de la mer, & elle a un goût salé. On en tire beaucoup de sel fixe, appellé *sel alkali*, du nom de la plante. Ce nom a été donné ensuite au sel fixe des autres plantes, à cause du rapport qu'ils ont entr'eux.

SOUFFLET, instrument dont la construction & l'usage sont généralement connus. Il s'en fait de différentes grandeurs.

SOUFFLEUR, se dit d'un cheval qui souffle après qu'il a galopé, ou fait quelque rude travail. Un cheval *souffleur* fait quelquefois appréhender pour lui, quand il souffle rudement ; mais qu'on l'arrête, & qu'on lui tâte le flanc ; si on le trouve *peu* agité, alors il n'y a rien à *craindre* de ces sortes de chevaux ; ce n'est point la pousse, ni aucune autre maladie du poumon qui les fait souffler ainsi. On appelle encore ces sortes de chevaux des *chifleurs*.

SOUFFRANCE, *en terme de commerce & de finance*, est un article de la dépense d'un compte qui ne peut être justificative, & que le comptable s'engage de rapporter

Digitized by Google

dans un certain tems ; reſte en *ſouffrance*.

SOUFRE, matiere minérale, graſſe & vitriolique, que quelques-uns croient même être un vitriol exalté naturellement dans la terre, par le moyen des feux ſouterreins. Il y a deux eſpéces générales de *ſoufre* ; une nommée *ſoufre vif*, & l'autre *ſoufre jaune* & *ſoufre commun*. Le *ſoufre vif* eſt une matiere griſe, graſſe, argileuſe, inflammable, qui ſe trouve dans la terre en pluſieurs endroits, & ſur-tout en Sicile. Il faut le choiſir net, luiſant, doux au toucher, tendre, facile à caſſer, & de couleur griſe. Il eſt employé dans la médecine & dans la chymie.

SOUILLE, *en terme de vénerie*, ſe dit quand la bête noire ſe met ſur le ventre, dans l'eau & dans la bourbe.

SOUMISSION, promeſſe que l'on fait de s'acquitter de quelque choſe, à de certaines conditions, & dans certains tems, ſous quelques peines, ou fixées par les loix & ordonnances, ou convenues par les contractans. Les bureaux des fermes ſont les endroits où ces ſortes d'actes ſont le plus en uſage. Les négocians ſont tenus d'y en faire, ſoit pour les marchandiſes qu'ils font paſſer dans le royaume par *tranſit*, ſoit pour celles qu'ils expédient par *acquit à caution* pour l'étranger.

SOUPEAU ; *en terme d'agriculture*, c'eſt un morceau de bois qui ſert à tenir le ſoc de la charrue, avec l'oraille, & qui eſt tout au-deſſus. On dit, Ce morceau de bois ſera propre pour faire un *ſoupeau*.

SOURIS *de Moſcovie* ; nom qu'on donne quelquefois, dans le commerce de la pelleterie, aux peaux de martres-zibelines.

SOUSCRIPTION ; dans le commerce, eſt l'engagement que celui qui ſouſcrit un billet, une obligation, une facture, &c. contracte, en y ajoûtant ſa ſignature, d'être la caution de celui qui doit, & de payer pour lui les ſommes y contenues, dans le cas qu'il ne les paye pas lui-même à l'échéance.

SOUS-FERME, bail, ferme, ou partie des droits qu'on céde à un tiers, cela s'appelle *ſous-fermer*. Ceux qui ſous-ferment quelque partie des domaines du roi, ſe font nommer *intéreſſés dans les fermes du roi*.

SOUSTRACTION, ſeconde des quatre premieres régles de l'arithmétique, & dont l'opération apprend à connoître le reſtant juſte d'une ſomme de laquelle on a ſouſtrait une plus petite.

SPALT, pierre blanche, écailleuſe & luiſante, qu'on emploie ordinairement pour faciliter la fonte des métaux. Cette pierre eſt aſſez commune ; mais la meilleure ſe trouve en Angleterre & en Allemagne.

SPEAUTER, eſpéce de métal dur & blanc, qui n'eſt connu, en Europe, que depuis que les Hollandois en ont apporté des Indes ; ſa grande aigreur fait qu'on ne peut guères l'employer que dans des ouvrages de fonte.

SPE'ES ; *en terme de vénerie*, ce ſont des bois du cerf pouſſés d'un an ou deux.

SQUŒNANTHES, plante aromatique & odoriférante, nommée plus ordinairement *juncus odoratus*. Voyez *ce mot*.

SQUILLES, gros oignons qui viennent d'Eſpagne, qui entrent dans la compoſition de la thériaque.

SQUINE, ou ESQUINE, plante médicinale, qui croît à la Chine, & dont on apporte la racine des Indes orientales en Europe.

STAPHISAGRE, graine d'une plante connue par les botaniſtes ſous le nom de *delphinium* ; par

Digitized by Google

les fleuriſtes, ſous celui de *pied d'alouette* ; & par le peuple, ſous celui d'*herbe-aux-poux*, parce qu'elle eſt bonne pour faire mourir la vermine des enfans.

STELLIONAT, crime qui s'entend de toutes ſortes d'impoſtures ; lorſque les crimes n'ont point de nom propre, on leur donne celui de *ſtellionat*. Ceux qui frauduleuſement vendent, échangent, ou baillent en payement une marchandiſe qu'ils avoient auparavant hypotéquée, en ſont coupables. Ce crime eſt ſi odieux, que par un arrêt donné en la chambre de l'édit de Paris, il fut jugé qu'un *ſtellionataire* étoit non-recevable à demander des proviſions d'alimens contre celui qui l'avoit conſtitué priſonnier ; & l'ordonnance de *Louis XIV*, du mois de Décembre 1667, article 4, titre 34, porte que la contrainte par corps ne pourra être exercée contre aucun de ſes ſujets en matiere civile, ſinon en cas de *ſtellionat*.

STOCFICH. Voyez *Morue ſéche*.

STŒCHAS, plante médicinale qui entre dans la compoſition de la thériaque. Voyez *Stécas*.

STORAX, drogue médicinale, dont il y a deux eſpéces, le ſec & le liquide.

STRAMONIUM, plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, & qui a les feuilles amples, ſinueuſes, d'une odeur forte, attachées, le long de la tige, à des queues longues. Cette plante eſt un ſoporatif extrêmement dangereux & mortel. Il y a pluſieurs autres eſpéces de *ſtramonium*.

STYLE, maniere particuliere de s'énoncer, ſoit de bouche ou par écrit. Le commerce a ſon *ſtyle*, ainſi que la juriſprudence, les finances, les belles-lettres, &c.

STYLE, *en terme de botanique*, ſe dit de la partie qui s'éleve du milieu de la fleur, & qui, par ſa partie inférieure, porte ſur elle le fruit ou la ſemence. Nos botaniſtes diſent *piſtillion*, en françois *piſtil*, & non pas *ſtyle*.

SUBLIME', préparation chymique, dont il y a de deux ſortes, le *corroſif* & le *doux*. Le premier eſt compoſé de mercure, de cinnabre, d'eſprit de nître, de vitriol leſſivé, & du ſel marin décrepité & réduit en une maſſe blanche, par le moyen des vaiſſaux ſublimatoires ; c'eſt le plus violent des poiſons. Le *ſublimé doux* eſt compoſé de même, mais il eſt adouci par le moyen du mercure doux. Le *ſublimé* ſe fait en France ; & il en vient beaucoup de Hollande, de Veniſe & de Smyrne ; mais ce dernier eſt le moins eſtimé, & l'on ſoupçonne qu'il eſt fait avec de l'arſenic.

SUC ; c'eſt, en général, une ſubſtance liquide, qui ſert à la nourriture & à l'accroiſſement des animaux & des végétaux. Il fait une partie de la compoſition des plantes, & il eſt aux plantes ce que le ſang eſt aux animaux. Dans un ſens moins étendu, ce n'eſt qu'une liqueur qu'on extrait des végétaux, par l'art, & qu'on réduit quelquefois en conſiſtance, par le moyen du feu ou du ſoleil, tels que la ſcammonée, l'opium, &c.

SUCRE, ſel eſſentiel d'une eſpéce de roſeau, nommée *canne à ſucre*, ou *cannamelle*, qui croît abondamment en pluſieurs endroits des Indes, comme au Bréſil & aux iſles Antilles. Voyez *Canne de Sucre*.

SUIF, graiſſe de différens animaux, fondue & clarifiée. Tous les animaux peuvent fournir du *ſuif* ; les uns ne ſervent qu'à la médecine, comme ceux des cerfs & des ours ; les autres s'emploient

Digitized by Google

dans la fabrication des chandelles, dans la préparation des cuirs, pour la lampe des émailleurs, pour les manufactures des savons, & pour enduire les navires. Les *suifs* de bouc, de chévre, de moutons & de brebis, sont estimés les meilleurs.

SUPERBE-VERDIER : nom que les fleuristes donnent à un œillet dont la fleur est fort grosse, d'un fin blanc, à panaches détachés; ses marcottes sont fortes. Il ne casse point, en lui laissant cinq boutons..... *Superbe* est un autre œillet violet & blanc, qui a la fleur large, & le panache régulier; sa plante est sujette à prendre le blanc, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

SUREAU, arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre, dont les branches sont longues, droites, remplies d'une moëlle blanche, couverte par dehors d'une écorce de couleur cendrée, sous laquelle il s'en trouve une verte qu'on appelle *écorce moyenne*.

SURGEON, petit sion que pousse un arbre, principalement par le pied.

SURSEANCE, est le délai qu'un créancier accorde à son débiteur pour lui payer ce qu'il lui doit.

SURSEOIR, c'est différer l'exécution d'une chose : on le dit en plusieurs sens.

SUSCRIPTION, adresse qu'on écrit sur le dos d'une lettre missive, ou au bas d'une lettre de change; elle doit contenir le nom, les qualités, la profession & la demeure de celui à qui l'on écrit. Ces précautions sont sur-tout nécessaires, lorsque ces lettres sont destinées pour les grandes villes.

SYCOMORE, grand arbre, semblable au figuier, qui a des feuilles semblables au mûrier, mais qui jette force lait. Son nom lui vient de ce qu'il participe du mûrier & du figuier.

SYRINGA, arbrisseau qui a son agrément dans le jardins, il peut se mettre dans les plates-bandes de parterre, où il forme une espéce de buisson. On le met aussi dans des touffus de bosquets, & le long des murs qu'on veut cacher.

SYROP, est une composition ou liqueur faite avec du sucre ou du miel fondu dans de l'eau, que l'on fait cuire jusqu'à une certaine consistance, & dans laquelle on mêle différentes sortes de plantes ou de fleurs, suivant l'usage auquel on le destine.

SYSTEME, plan, projet, ou arrangement de quelques opérations de finance.

Digitized by Google

TABAC, plante, ou herbe médicinale qu'on n'a connue en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique, & qui n'a été apportée en France, que vers l'an 1560, par *Jean Nicot*, ambaſſadeur de *François II*, en Portugal. Les François lui donnerent d'abord le nom de *nicotiane*; ils l'appellerent auſſi *herbe à la reine*, à cauſe de *Carhérine de Médicis*, à qui ce miniſtre en fit préſent; enſuite l'*herbe du grand-prieur*, à cauſe d'un grand prieur de la maiſon de de Lorraine, qui fut des premiers à s'en ſervir.

TABLE DE VERRE, eſt du verre commun qui ſe ſouffle, & ſe fabrique à-peu-près comme les glaces de miroir.

TABLE DE MARBRE. Il y a trois juriſdictions, à Paris, à qui l'on donne ce nom, ſçavoir la connetablie, l'amirauté, & les eaux & forêts. Cette derniere connoît par appel de tout ce qui concerne la coupe & la vente des bois & forêts de Sa Majeſté, des eccléſiaſtiques & communautés, leur exploitation, & le commerce qui s'en fait, enſemble de tous les délits & malverſations, concernant cet objet: on peut conſulter l'ordonnance de 1669, où l'on trouve un titre exprès de la juriſdiction des *tables de marbre*.

TABLEAU, eſt l'ouvrage du peintre qui, par le deſſein & le coloris, rend aux yeux les différens objets que ſon imagination lui ſuggère, ou qu'il copie d'après nature ou d'après des originaux.

TABLETTE. On donne ce nom aux rayons des bibliotheques: on ſe donne auſſi à une eſpéce de petit livret en papier ou en vélin blanc, ſur lequel on écrit journellement les choſes dont on veut ſe ſouvenir.

TACAMAHAKA, réſine dure, tranſparente & odorante, qu'on tire par inciſion, ou qui découle naturellement d'un grand & gros arbre, aſſez ſemblable au peuplier, & qui croît abondamment dans la nouvelle Eſpagne.

TAFFETAS, étoffe de ſoie très-légere, très-fine, & très-ſerrée, qui ſe fabrique poſitivement comme la toile, c'eſt-à-dire, que la chaîne eſt partagée par moitié égale, & qui l'enleve autant d'un côté que de l'autre. On fait des *taffetas* de bien des eſpéces différentes; il y en a d'unis & de rayés, de glacés, à carreaux, de changeants, de chinés: on en fait auſſi beaucoup de brochés en ſoie & en dorure: Lyon & Tours ſont les deux villes du royaume où il s'en fabrique le plus.

TAILLE, en général, ſignifie une ouverture ou une inciſion qui ſe fait ſur les métaux ou d'autres matieres, particuliérement ſur le cuivre, l'acier & le bois.... *Taille* a pluſieurs ſignifications. Voyez les *Dictionnaires de Trévoux, de Commerce*, &c.

TAILLE DES ARBRES; c'eſt le chef-d'œuvre du jardinage, art difficile, où il faut plus agir de l'eſprit que de la main; enſorte que c'eſt le jugement & l'expérience, plûtôt que les préceptes qui y font les maîtres. La *taille des arbres* eſt un retranchement que l'on fait à propos des branches qui leur nuiſent. Elle exige d'autres attentions

Digitized by Google

qui ſont de conſerver celles dont on peut faire un bon uſage ; de raccourcir, avec prudence, les branches qui ſe trouvent trop longues, & de laiſſer entieres celles qui n'ont pas trop de longueur, & tout cela en vue de faire durer un arbre, de le rendre beau, de le diſpoſer, en même tems, à donner bientôt de beaux & bons fruits. Le tems de *tailler les arbres* n'eſt pas ordinairement fixe ; mais on peut dire en particulier que la *taille des arbres à pepin*, qui ſont les poiriers, & les pommiers, ſe peut faire dès le mois de Novembre, juſqu'au mois de Mars, lorſqu'on a beaucoup d'arbres ; ou bien on ne commencera, ſi l'on veut, cette *taille*, qu'au commencement de Février. Pour la *taille des fruits à noyau*, qui ſont les pêchers & les abricotiers, elle ne ſe doit faire qu'au mois de Mars, lorſque les boutons de ces arbres commencent à groſſir. Il faut *tailler les arbres* les plus foibles les premiers, & avant l'hiver. Quand on *taille un arbre* en buiſſon, pour être beau, le buiſſon doit être bas de tige, avoir la tête ouverte comme il faut, & non trop évaſée. Elle doit être ronde dans ſa circonférence, & également garnie de bonnes branches ſur les côtés. A l'égard d'un eſpalier, il doit garnir l'endroit du mur où il eſt planté, de maniere qu'il n'ait pas de vuide, & l'étendre comme un éventail ouvert. Pour *tailler*, il faut avoir une ſerpette qui coupe bien, & une ſcie pour retrancher les branches qu'on ne peut emporter avec la ſerpette.

De cette idée qu'on vient de donner de la *taille des arbres*, paſſons à la pratique ; & commençons par la *taille* d'un arbre, la premiere année qu'il a été planté.

Un jeune poirier planté depuis le mois de Novembre au mois de Mars, a pouſſé en Octobre quelques branches, ou n'a rien jetté tout-à-fait ; dans ce cas, s'il eſt mort ; il faut l'arracher, & en mettre un autre en ſa place. Il peut néanmoins ne rien jetter & ne pas être mort ; c'eſt ce qu'on connoît avec la ſerpette : s'il y a un peu de verd, quand on leve un peu de l'écorce de l'arbre, pour lors on peut attendre l'année pour voir comme il fera ; car ce ne ſera que comme une eſpéce de léthargie, à l'égard de la ſéve, qui peut agir davantage l'année ſuivante. Mais ſi cet arbre ne pouſſe qu'une branche avec une ou deux petites, on les retranche toutes, pour obliger l'arbre, l'année ſuivante, à pouſſer davantage de belles branches, & de ſe bien former par ce moyen ; mais s'il en a pouſſé plus d'une belle, & qu'il y en ait deux bien placées, on les *taille* au troiſieme œil. On entend par *bien placées*, des branches qui, ſur un buiſſon ou un eſpalier, naiſſent des deux côtés, de maniere qu'elles peuvent bien former l'arbre. Si au, contraire, ces deux bonnes branches ſont toutes d'un même côté, ou ſi elles naiſſent trop bas, il faut les retrancher, afin qu'il en vienne de nouvelles qui ſoient mieux ſituées. Si la ſeconde année qu'un jeune arbre a été planté, il pouſſe de nouvelles branches ſur celles qu'on a laiſſées la *taille* précédente ; & ſi elles ſont bien placées pour donner une belle figure à l'arbre, on les *taille* au troiſieme ou quatrieme œil ; mais ſi elles ſont mal placées, on les retranche à l'épaiſſeur d'un écu, afin que de l'œil qui reſte en bas, il en ſorte une branche à fruit. La maxime eſt que toutes les branches mal ſituées doivent être retranchées de deſſus un arbre ; & on ne doit conſerver que celles qui peuvent contribuer à la beauté & à la fécondité de l'ar-

Digitized by Google

bre, c'eſt-à-dire, retrancher les faux bois à l'épaiſſeur d'un écu, les branches chifonnes, & les branches gourmandes qui conſomment la meilleure partie de la ſubſtance de l'arbre ; ce qui fait tort aux autres branches qu'on laiſſe. Il faut ôter pareillement les branches un peu fortes qui ſont ſorties d'un endroit où ont été les queues des poires. On *taille* auſſi une branche foible & longue, en en rompant ſimplement l'extrémité: on prétend qu'elle réuſſit mieux que coupée avec la ſerpette. On doit retrancher juſqu'au vif tous les argots ſecs & morts qu'on trouve ſur un arbre qu'on *taille*. Il n'y a que de certains pêchers, ſujets à la gomme, où il eſt dangereux de le faire.

Si la nature paroît, en quelque façon, avoir abandonné, par le haut, un arbre un peu élevé ; & ſi de bonnes branches ſont crues au bas de cet arbre, ſur leſquelles on puiſſe établir une bonne *taille*, il faut ravaler l'arbre ſur ces branches, qu'on *taille* à l'ordinaire. On ne doit point laiſſer ſur des arbres de ces branches menues, qui naiſſent d'autres branches de pareille nature. Il ne faut jamais commencer à *tailler* un arbre, que d'abord on n'ait examiné l'effet de la *taille* précédente, afin d'en corriger les défauts, s'il y en a. Les bonnes régles de la *taille* d'un arbre vigoureux, ſoit jeune ou vieux, veulent que l'on cherche le fruit ſur les branches foibles; au lieu que dans un arbre qui ne pouſſe que médiocrement, il faut, au contraire, conſidérer les plus fortes ; & ſi d'un arbre qui jette bien, on voit pluſieurs branches ſortir d'un même œil, on conſerve la plus belle, qu'on *taille* à l'ordinaire, & on retranche toutes les autres. Il faut *tailler* à l'épaiſſeur d'un écu, l'année ſuivante, toutes les branches qu'on n'aura pu paliſſer la précédente, ſans gâter la figure d'un arbre en eſpalier ; & quoiqu'il ſoit déſagréable de voir ſur un eſpalier, ou ſur un buiſſon, une branche qui croiſe & qui traverſe le milieu de l'arbre, on la conſerve cependant, ſi elle continue à garnir un des côtés. Pour les branches à fruit, qui croiſent, il faut les laiſſer ; elles ne peuvent preſque venir autrement. Un arbre foible doit toujours être taillé de bonne heure ; & il ne faut commencer à *tailler* en eſpalier, que quand il eſt dépaliſſé. On coupe en moignon, c'eſt-à-dire entiérement, les groſſes branches qui ſont venues à l'extrémité d'une autre, qui eſt groſſe & aſſez longue. On coupe auſſi pareillement, ſur une branche bien vigoureuſe, une des deux branches vigoureuſes qui y ſeront crues, & c'eſt toujours la plus haute. Un arbre vigoureux ne ſçauroit avoir trop de branches, pourvu qu'elles ſoient bien conduites, au lieu qu'il faut les ménager ſur un arbre foible. Une branche à bois, qui vient au-dedans d'un buiſſon qu'on peut réſerver, doit toujours être conſidérée comme bonne branche, de même, comme lorſqu'elle naît à côté. Quand un vieil arbre, ſoit buiſſon ou eſpalier, eſt & fort vigoureux d'un côté, & de l'autre foible & mal garni, il faut pour lors couper à raz la tige des fortes branches qui ſont du côté vigoureux, pour obliger la ſéve à ſe jetter de l'autre côté qui eſt foible. Les poiriers trop vigoureux, qu'on ne peut réduire par le ſecours de la *taille*, quoi qu'on faſſe, doivent être déchauſſés ; & il faut retrancher quelques-unes des racines qui donnent le plus de ſéve à l'arbre. On laiſſe à la prudence, & à l'habileté de celui qui *taille*, à faire ces retranchemens.

La *taille* des pommiers ſe fait

de même que celle des poiriers ; il faut néanmoins observer de les tailler ordinairement plus longs, quand ils sont greffés sur franc, que lorsqu'ils sont greffés sur paradis.

La *taille* des fruits à noyau ne se fait ordinairement qu'au mois de Mars, sur les pêchers & les abricotiers, & le plus tard qu'on peut, afin de distinguer les véritables boutons d'avec les faux, qui coulent ordinairement. On commence d'abord, comme aux poiriers, par les dépaliſſer, puis à éplucher soigneuſement le bois ſec & languiſſant. Les branches qu'on doit conſidérer ſur un pêcher, ſont certaines groſſes branches à bois, qui ſont longues, & toujours garnies de fleurs ; mais ce ne ſont pas les plus ſûres ; & de ces branches qu'on *taille*, il en naît de véritables branches à fruit. On *taille* les branches d'un pêcher, plus ou moins longues, ſelon que leurs forces le permettent. Le pêcher ne donne du fruit que dans les branches de l'année précédente, & jamais dans les vieilles. Il y a des branches de faux-bois ſur les pêchers, qu'il faut traiter à-peu-près comme celles des poiriers, quand elles ne ſont qu'en petite quantité ſur un arbre ; mais ſi elles y ſont nombreuſes, il faut les regarder comme propres à renouveller cet arbre ; & ainſi on laiſſe une longueur extraordinaire à quelques-unes, dans l'intention de l'ôter, quand la furie ſera paſſée. S'il croît des branches gourmandes ſur un pêcher, & qu'elles n'y puiſſent apporter aucune utilité, on les retranche toutes, principalement lorſqu'elles viennent dans le haut ; mais ſi un pêcher menace ruine, c'eſt à-dire, qu'il ſe dégarniſſe beaucoup dans le bas, & qu'il naiſſe en cet endroit quelques branches gourmandes, on s'en ſervira pour renouveller l'arbre. On les conſerve encore, lorſqu'il s'agit de remplir du vuide ; & pour, cela on les *taille* au troiſieme ou quatrieme œil, & on laiſſe au cinquieme une petite branche entiere pour amaſſer la ſéve ; & le pêcher, par cette opération, donne dans toute ſa longueur des branches à fruit, qui font merveille. Il faut toujours tenir les pêchers plus courts que longs, parce qu'il n'y a point d'arbre plus ſujet à ſe dégarnir que celui-là.

Quant aux *abricotiers*, ils ſe taillent de même que les pêchers ; ils ne ſe dégarniſſent pas tant, & on peut les renouveller plus aiſément, en ravalant quelques groſſes branches. Ils ſont ſujets à la gomme, comme les pêchers. On peut en mettre en toutes expoſitions.

Pour la *taille des pruniers*, il faut avoir égard à leur plus ou moins de force, pour y laiſſer plus ou moins de bois, arrêter tous les gros jets d'une maniere raiſonnable, c'eſt-à-dire, ni trop longs, ni trop courts, laiſſant les branches médiocres preſqu'entieres, pour les obliger à donner plutôt du fruit, étant long-tems à rapporter dans les terres fortes, où ils jettent beaucoup de bois, & il faut les charger de beaucoup de bois dans ces terres. Il faut laiſſer pouſſer les pruniers à haute tige, à leur volonté, & ſe contenter de leur ôter, dès leur origine, les branches ſuperflues qui ne ſont qu'y apporter de la confuſion. Lorſque les pruniers ſont ſur leur retour, & dégarnis de branches, il faut les récéper tout en bas, un peu au-deſſus de la greffe. Ils repouſſent avec vigueur, & donnent du fruit dès la ſeconde année.

La *taille des figuiers* ſe fait tous les ans, à la fin de l'hiver ; & on leur ôte tous les drageons ou boutons qui repouſſent du pied, ſans y

Digitized by Google

en laiſſer aucun, ſi ce n'eſt quelques-uns qui viennent à propos, pour garnir quelque côté de l'arbre. On plante ces boutons ailleurs, pour ne les point perdre. Il faut empêcher, autant que l'on peut, que les figuiers ne montent en peu de tems trop haut, afin que les tenant médiocrement élevés, ils demeurent toujours pleins & bien garnis; c'eſt pourquoi, d'année en année, on ne laiſſe guères de groſſes branches nouvelles, plus longues d'un pied & demi, ou deux pieds tout au plus. C'eſt la ſeule choſe qu'il faut faire, après les avoir épluchés de bois mort. Dès la fin du mois de Mars, il faut rompre l'extrémité de chaque groſſe branche qui ſe trouve environ d'un pied de longueur, pourvu que l'hiver n'ait pas gâté cette extrémité; &, en ce cas, on coupe proprement ce qui paroît noir. Il faut pincer, au commencement de Juin, les groſſes branches pouſſées au printems; & ſi, les années précédentes, on a laiſſé longues quelques branches, qui, dans leur tems, ont été bonnes & utiles, & qu'on craigne qu'elles ne dégarniſſent l'arbre, il faut, aux mois d'Avril & de Mai, ſi elles ſont ſans fruit, les ravaler ſur le vieux bois, à un pied ou un pied & demi de longueur.

La *taille des arbres de tige* ne conſiſte qu'à ôter, dès leur naiſſance, les branches qui naiſſent dans le milieu de l'arbre, ainſi que celles qui viennent aux côtés, & qui ſe jettent trop en dehors. Les premiers apportent de la confuſion, & les autres gâtent la figure de l'arbre.

Pour la *taille de la vigne*, voyez *Vigne*.

La *taille des ruches à miel* conſiſte à en ôter le miel & la cire qui s'y trouvent. On *taille* ordinairement les ruches à la mi-Mars, après que les grands froids ſont paſſés. C'eſt alors par précaution qu'on les *châtre*; car la *taille* pour la pleine récolte de la cire ſe fait en d'autres tems & de pluſieurs autres manieres. Pour *tailler*, il faut choiſir un beau jour, ſans froid & ſans pluie. Il faut le faire ſur le midi, parce qu'à cette heure la plûpart des mouches ſont en campagne, & le peu qui reſte à la ruche n'eſt point capable d'empêcher qu'on ne les *châtre*. Celui qui fait cet ouvrage doit avoir la précaution de ſe bien ganter, & de ſe couvrir d'un capuchon de toile. Il doit avoir du verre devant les yeux, pour pouvoir travailler ſûrement & facilement. Il y en a qui ſe frottent de jus de méliſſe & de vinaigre, pour empêcher les piqûres des abeilles. D'autres mettent un maſque de toile de crin, qui avance & s'éloigne auſſi du viſage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puiſſe pas atteindre. Celui qui *châtre* les mouches doit enfumer les ruches ſur leſquelles il travaillera, tant pour faire reſſerrer ou diſſiper les abeilles, que pour les rendre plus vigoureuſes & diſſiper l'humidité de leur demeure. On ſe ſert de vieux linge ou d'un peu de foin, qu'on preſſe le plus qu'on peut, & qu'on met dans un pot, afin qu'il brûle plus long-tems. Celui qui *taille*, doit faire aller la fumée ſous le panier, dès qu'il le ſoulève, & la faire couler tout autour *de lui*, afin de n'être point importuné par les mouches. Il faut un couteau recourbé & bien préparé, & un petit pot plein d'eau, pour l'y tremper, à meſure qu'on coupe, afin que le couteau aille net. On prend doucement la ruche qu'on veut *châtrer*, en la fumant, & l'amenant à ſoi petit-à petit. Si elle n'a point d'ouverture par le haut, par où on la puiſſe *tailler*, on met la bouche

Digitized by Google

en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépier ou selle à cuvier, où on aura attaché deux bottes de paille, comme les couvreurs en mettent à leurs échelles. Il faut mettre sur les ruches qu'on *taille* un gros linge double, pour recevoir ce qui casse ou coule des rayons. Cela est toujours bon, ne seroit-ce que pour faire de l'hydromel. Il y a cependant des régles pour la *taille* des ruches. Il faut qu'elles soient pleines, ou à-peu-près; autrement, on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on se rebuteroit. En *taillant*, il ne faut pas prendre le *couvain* pour le *miel*, ce qui gâteroit tout. On ne découvre point ce *couvain*, & on laisse un gâteau de cire contre; autrement il périroit, & ne pourroit éclorre dans le tems, parce que les mouches n'iroient pas. On *taille* fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On coupe cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins, & on rafraîchit un peu le vieil ouvrage. En ôter davantage, c'est retarder les essaims. Si les paniers ont été haussés vers la S. Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de *couvain*. On peut laisser les hausses, si les ruches sont trop petites. S'il y a de grosses mouches sauvages, on les fait mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. La *taille* faite, on nettoie les ruches & les siéges; on les rebouche, & on ne leur donne pas trop d'ouverture avant la mi-Mai.

TAILLEUR: c'est, en général, celui qui taille, découpe ou façonne quelque chose..... Un *tailleur d'habits* est celui qui découpe, monte, coud & façonne les habits pour homme. Les statuts de leur communauté de Paris sont du 22 Mars 1660. Le tems d'apprentissage est de trois ans, & celui de compagnonage, de pareil tems..... Les *tailleurs de pierre* sont des ouvriers qui taillent de la pierre, & qui équarrissent les pierres sur le dessein que leur fournit l'appareilleur. Ils font corps avec les maçons..... *Tailleur de sel*, nom qu'on donne à Bourdeaux & dans toute sa direction à des commis préposés pour la mesure & la visite des sels qui y arrivent.

TAILLIS: c'est un jeune bois qui repousse après avoir été coupé. Le *bois taillis* est celui qu'on met en coupe réglée de neuf ans en neuf ans, ou en plus long terme. Le *bois taillis* est aussi un jeune bois qu'on a planté.

TAIN; feuille d'étain très-mince, qu'on applique derriere la glace d'un miroir, & qui fait partie de l'étamage.

TALC, espéce de pierre, ou matiere minérale, dont on connoît deux espéces générales, le *talc* de Venise, & celui de Moscovie. Le premier est mollasse, écailleux, pesant, graisseux au toucher, sec, de couleur argentine, tirant sur le verd, un peu transparent. On le trouve en plusieurs carrieres, proche de Venise, en Allemagne, aux Alpes, aux Pyrénées, & dans nombre d'autres endroits. La craie de Briançon, qui sert à lever les taches sur les étoffes, en est une espéce. Le *talc* de Venise est bon à être employé dans les cosmétiques dont les femmes se servent pour embellir leur peau. Le *talc* de Moscovie est dur, uni, poli, luisant, doux au toucher, se séparant par feuilles minces, presque aussi transparentes que du verre, & quelquefois rougeâtres. Les carrieres s'en

Digitized by Google

trouvent en Moſcovie & en Perſe. On s'en ſert pour faire des lanternes, &c. On trouve encore à Albanes, en Italie, une autre eſpéce de *talc noir*, qui peut avoir pris ſa couleur des vapeurs ſulfureuſes qui s'exhalent de deſſous terre.

TALON, *chez les jardiniers*, eſt la partie la plus baſſe d'une plante, ou la partie la plus groſſe d'une branche coupée. Il ſe dit auſſi des artichauts, & ſignifie l'endroit où tiennent les racines, & d'où ſortent les feuilles de l'œilleton du principal pied.

TAMARIN, pulpe ou ſubſtance moëlleuſe, noire, aigre, aſſez agréable au goût, provenant du fruit d'un grand arbre des Indes, nommé *tamarindi*. Cet arbre a les feuilles fort petites, mais extrêmement proches les unes des autres. Il donne des fleurs d'un blanc jaune, & aſſez ſemblables à celles de l'oranger. Les fruits qui leur ſuccédent ſont verds, au commencement, mais ils noirciſſent en mûriſſant. Les Indiens les cueillent en grappes, & les font un peu ſécher, avant que de nous les envoyer. Ils viennent en France, par la voie du Levant. Ce fruit eſt d'un grand uſage en médecine. On lui attribue des qualités purgatives, rafraîchiſſantes & aſtringentes. Il faut choiſir cette drogue récente, en pâte aſſez dure, moëlleuſe, noire, d'un goût aigre & agréable, & d'une odeur vineuſe. Les Negres du Sénégal recueillent beaucoup de *tamarins*, dont ils font des eſpéces de pains, & s'en ſervent pour étancher leur ſoif. Il croît en Languedoc & en Dauphiné une autre eſpéce de *tamarin*, proche des rivieres & autres lieux humides, qui, outre les vertus des autres, a encore celle d'être un excellent fébrifuge. Les Hollandois le préfèrent à celui du Levant.

TAMARISC, arbre qui croît abondamment dans le Languedoc & dans le Levant, & qui porte des fruits dont on ſe ſert, dans la teinture, au lieu de noix de galle.

TAMIS, ou SAS; inſtrument fait d'un cercle de bois mince, au milieu duquel eſt attachée une toile de ſoie, de crin ou d'autre qualité, & qui ſert à paſſer les matieres pulvériſées, & à ſéparer la plus fine d'avec la plus groſſière. Pluſieurs marchands & ouvriers ſe ſervent de *tamis*, entr'autres, les épiciers, les apothicaires, les droguiſtes, les gantiers-parfumeurs, ſur-tout ceux qui préparent la poudre pour les cheveux. On s'en ſert auſſi pour grainer la poudre à canon.

TAN, nom qu'on donne à l'écorce du jeune chêne, battue & réduite en poudre, dans des moulins faits exprès, & qu'on nomme *moulins à tan*. Cette poudre ſert à préparer & à tanner les cuirs, après qu'ils ont été planés, c'eſt-à-dire, après que le poil en eſt tombé.

TANCHE, poiſſon qui a la figure de la carpe; mais elle a les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux eſpéces de *tanches*, une de mer, dont on ne ſe ſert point, dans les alimens; l'autre d'eau-douce, aſſez connue dans les poiſſonneries. Il s'en trouve de différentes groſſeurs. On en voit de groſſes, comme des carpes. Ce poiſſon eſt très-viſqueux, & a beſoin du ſecours des aſſaiſonnemens. Il eſt peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des ſucs groſſiers. La *tanche* doit être choiſie tendre & bien nourrie. Elle eſt d'une ſaveur plus ou moins agréable, ſuivant qu'elle habite dans une eau claire & limpide. On la mange grillée, frite, en fricaſſée de poulets, farcie, &c.

TANNE'E; tan uſé qu'on a tiré de la foſſe, après que le cuir a été

Digitized by Google

tanné..... *Tannée*, ſe dit auſſi, *en terme de teinturier*, d'une ſorte de couleur, qui reſſemble à celle du tan, ou de la châtaigne, & qui tire ſur le roux obſcur.

TANNER, c'eſt préparer les cuirs avec le *tan*. Cette préparation ne ſe fait qu'après que les cuirs ont été paſſés par le plein, c'eſt-à-dire, que lorſque le poil ou la bourre en eſt tombée, par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau. Le *tan* ſe donne aux cuirs plus ou moins abondamment, ſuivant l'uſage auquel on les deſtine, & auſſi ſelon leur qualité. Les cuirs des bœufs ſont ceux qui ſe prêtent le plus à cette opération, & auxquels on donne une plus forte doſe de *tan*. On les nomme communément *cuirs forts*, ou *gros cuirs*. Ceux de vache & de cheval s'apprêtent à-peu-près de même que ceux du bœuf, à la différence près qu'on ne les laiſſe dans le plain & dans la chaux que quatre ou cinq mois, au lieu que ceux des bœufs y reſtent un an ou dix-huit mois, & qu'en outre, avant de les mettre au *tan*, on les rougit, ce qui s'appelle *leur donner le coudrement*. Cette opération conſiſte à les étendre dans une cuve, & à y mettre de l'eau tiéde, avec une corbeillée de *tan*, & à les y remuer continuellement, pendant un certain tems, pour éviter que l'eau & le *tan* ne les brûlent. On appelle auſſi cette façon *leur donner le grain*..... On appelle *tannerie* le lieu deſtiné pour préparer les cuirs. Il y a peu de villes en France où il n'y en ait; mais il y en a quelunes qui ont la préférence, par rapport à la bonne qualité des cuirs qui en ſortent. On eſtime, ſur-tout, les cuirs de Paris, de Lyon, de Troyes, de Reims, de Mézieres, de Soiſſons, de Rouen, de Caën, de Grace en Provence, de Chartres, d'Orléans, de Tours, de Beauvais, &c. Les étrangers en ont auſſi de bonnes; & on fait beaucoup de cas, à Paris, de la *tannerie* de Liege... Les *tanneurs* forment, à Paris, une communauté conſidérable, dont les ſtatuts ont été accordés par Philippe de Valois, en 1345. Ils ſont communs à toutes les villes du royaume, & le tems d'apprentiſſage eſt de cinq années entières & conſécutives.

TAPIS, couverture travaillée à l'aiguille ou au métier, avec de la ſoie, ou avec de la laine. Il ſe fait, en France, & dans les pays étrangers, pluſieurs ſortes de *tapis*, & le commerce en eſt très-conſidérable; mais il n'en eſt aucun qui égale ceux de la manufacture royale, connue ſous le nom de *Savonnerie*. Les *tapis* qui en ſortent, ſont regardés, à juſte titre, comme très-ſupérieurs à tous les autres, ſoit pour l'élégance ou la correction du deſſein, ſoit pour le choix & la variété des différentes fleurs qu'on y repréſente; ſoit enfin par la fraîcheur & la vivacité des couleurs & des matieres qu'on y emploie. Il ſe fabrique auſſi des *tapis* à Rouen, Arras, Felletin, Aubuſſon, &c. Ces derniers tiennent le ſecond rang après ceux de la Savonnerie. On donne auſſi le troiſieme rang aux *tapis de moquette*, qui ſont recherchés, pour leur bon marché. L'Angleterre, l'Allemagne & la Flandre fourniſſent auſſi des *tapis*. Ceux d'Angleterre ſervent de *tapis de pieds*, & à faire des chaiſes ou autres ameublemens. Ceux d'Allemagne, appellés *tapis carrés*, ſont de certaines étoffes de laine. Il y en a encore d'autres, travaillés à l'aiguille, qui ſont pareillement de laine, & enfin d'autres nommés *tapis de poil de chien*.

TAPIS-VERD, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une allée remplie de gazon, ſoit qu'on l'y ai

Digitized by Google

appliqué ou semé. Les *tapis-verds* ont bonne grace dans les grands jardins d'ornement ; mais il faut, pour cela, qu'ils soient souvent tondus. Les plus beaux *tapis-verds* sont ceux qui sont semés de gazons d'Angleterre, parce que c'est l'herbe la plus fine qu'il y ait. On l'appelle ordinairement, chez les grainetiers, *graine de bas-âge*. Les *tapis-verds* de foin ordinaire sont les moins estimés ; mais quand c'est dans un parc bien spacieux, ils ont leur agrément particulier, ainsi que leur utilité.

TAPISSERIE ; piéce d'étoffes, dont on se sert pour couvrir les murailles des chambres, des appartemens, des églises, &c. On fait des *tapisseries* avec des velours, des satins, des brocatelles, des damas, & autres étoffes de soie, ou de soie mêlée avec d'autres matieres. Il s'en fait aussi de cuirs dorés ; mais celles qu'on doit néanmoins appeller *tapisseries*, sont les *basses-lisses*, les *hautes-lisses*, les *tapisseries* d'Aubusson, les *Bergames*, les *tapisseries* de tontures de laine, les *tapisseries* de coutil, peintes au pinceau, ou imprimées. Pour les *tapisseries* des Gobelins, les plus belles qui se fassent en Europe, voyez *Gobelins*. Les *tapissiers*, ouvriers & marchands qui font, vendent & teignent des *tapisseries*, & qui travaillent à toutes sortes d'ameublemens en étoffes, forment, à Paris, une communauté très-ancienne. Elle étoit autrefois divisée en deux ; l'une, sous le nom de *maîtres-marchands-tapissiers de haute-lisse, sarazinois & rentraiture* ; & l'autre, sous celui de *courte-pointiers, neustrés & coustiers*. Leur réunion s'est faite par différens arrêts de la cour du parlement, notamment par celui du 27 Mars 1630, & leurs nouveaux statuts furent approuvés, en 1636, par le lieutenant civil du châtelet de Paris. Le tems d'apprentissage y est fixé à six années, & celui de compagnonage à trois. On nomme *tapissier-lainier* l'ouvrier qui, dans les manufactures de tontures de laine, applique la laine en poussiere sur les parties où il doit y en avoir.

TAPE'. *Sucre tapé* ; c'est la cassonnade mise dans une forme, & qui prend celle du pain, à force d'être battue.

TAQUET ; *en terme de fauconnerie*, nourrir un oiseau au *taquet*, c'est lorsqu'il est en liberté au soleil, qu'on le fait revenir, quand on l'appelle en frappant sur le bord d'un ais ; c'est cet ais qu'on appelle *taquet*.

TARARE, *Toiles de Tarare*, espéce de toile qui se fabrique à Tarare, & dans toute cette partie du Lyonnois, & que les fabriquans portent presque toutes à Lyon, d'où elles sont répandues dans les autres provinces. Cet objet est assez considérable, & la qualité de ces toiles est très bonne.

TARAU, ou TAROT, outil qui sert à faire des écroux ; c'est un morceau d'acier rond, taillé en vis, & bien trempé.

TARE, défaut ou déchet qui se trouve sur la qualité, sur le poids ou sur la quantité de certaines marchandises, & dont le vendeur est obligé de tenir compte à l'acheteur.

TARIF, liste, état, ou catalogue ordinairement dressé par ordre alphabétique, & qui contient le nom & la qualité de plusieurs sortes de marchandises, avec le prix qu'elles se vendent, ou les droits qu'elles doivent acquitter ; c'est dans ce dernier sens qu'on se sert ordinairement du nom de *tarif*. Tous ces droits qui se levent, sont fixés par différens *tarifs*, & par plusieurs édits,

Digitized by Google

édits, arrêts, déclarations, & décisions du conseil de Sa Majesté.

TARIERE, instrument qui, en général, sert à percer le bois; il y en a de différentes grandeurs, les plus grandes se nomment proprement *tarieres*, les moyennes *lacerets*, & les plus petites *amonoirs*; ces outils très en usage chez les charpentiers & menuisiers, sont encore nécessaires, sur-tout la *tariere*, aux laboureurs, lorsqu'ils raccommodent leurs harnois; ainsi il est bon qu'ils en aient de différentes grosseurs.

TARTE, *en cuisine*, est une pièce de four qu'on sert au dessert, faite au fromage, à la crême, aux herbes, &c. Les *tartelettes* sont un diminutif de la *tarte*.

TAS, est un amas de plusieurs choses, mises ensemble en un monceau. On dit, un *tas* de bled, un *tas* d'avoine. On se sert encore de ce terme, dans le commerce, lorsqu'on fait ce qu'on appelle des *marchés en tas & en bloc*

TAVELE', ou TAVELE'E, se dit des peaux de tigres, ou autres animaux, qui sont mouchetées, avec des marques & des couleurs différentes du fond de la peau. Les pelletiers disent *taveler l'hermine*, pour dire, la *moucheter* de petits morceaux de peaux d'agneaux de Lombardie, dont le poil & la laine est très-luisant & très-noir.

TAUPE, petit animal de la taille d'une souris, fort noir & soyeux, qui vit sous terre, & fait un grand dommage aux prés & aux jardins, en fouillant & remuant la terre: on peut les chasser en fichant dans la terre où elles ont fait leurs traînasses, des petits bâtons de sureau, ou en jettant dans leurs trous des branches de saules ou du chanvre verd, de la poirée, de l'oignon ou de la fiente de cochon, ou bien en y plantant un simple qu'on appelle en latin *horti palma*. Toutes ces choses les font fuir de leurs trous; ou bien dans le mois de Mars, lorsque les *taupes* sont en amour, on en met une vivante dans un pot de terre assez creux, pour qu'elle n'en puisse pas sortir. Après le soleil couché, on enterre ce pot à fleur de terre, pour que les *taupes* qui passeront, y tombent, & que les cris de celles qui y seront tombées en attirent d'autres; mais le moyen plus sûr pour les prendre toutes en vie, est d'avoir des taupieres qui sont des espéces de boëtes à fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on fend & qu'on creuse: on rejoint ces piéces ensemble avec un petit cercle de fer; & ces boëtes ont environ un pied de long, sur trois ou quatre pouces de diametre. Elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celui qu'on met au bord des taupinieres par où la *taupe* entre dans la boëte. On l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des *taupes*; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord par où elles entrent un petit crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la *taupe*.

TAURE & TAUREAU. On donne le nom de *taure* à la génisse, jeune vache qui n'a point porté de veaux, & dont le *taureau* n'a point encore approché; elles fourniſſent au commerce les mêmes marchandises que les vaches.... Le *taureau* est un animal domestique, quadrupéde, qui mugit, qui rumine, & trop connu pour en faire la description. Lorsqu'il est jeune, on l'appelle *veau*; s'il est coupé, on l'appelle *bœuf*. On ne conserve de *taureaux*, en Europe, que pour la propagation de l'espéce, sa chair ne valant presque rien, & le *taureau* lui-même n'étant pas propre au tirage. Un bon *taureau* doit être

gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front couvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le muſle grand, le nez court & droit, le cou fort, charnu & très-gros, les épaules & la poitrine large, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & ſûre, & le poil rouge. Il faut qu'il ſoit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus; il ne lui faut donner que quinze vaches; au ſurplus, quant à la corpulence du *taureau* & à la maniere de le nourrir & de le panſer de ſes maladies, s'il lui en ſurvient, il faut en avoir ſoin comme du *bœuf*, puiſque, la faculté générative à part, le *taureau* ne diffère du *bœuf*, qu'en ce qu'il a le regard de travers. Il doit avoir le ventre plus étroit & plus droit que le *bœuf* pour couvrir les vaches plus facilement. Pour le rendre alerte, on lui donne de tems en tems de l'orge ou de la veſce, pour le bien mettre en rut; il eſt bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail.... Le *taureau* ſauvage eſt celui qui eſt né, & qui vit ſans s'apprivoiſer dans les forêts & dans les plaines de pays peu habités. L'Amérique & l'Afrique ſont les deux parties du monde où il s'en trouve le plus; ceux de l'Amérique ſont infiniment plus forts, plus gros & plus beaux que ceux de l'Afrique. Le commerce des cuirs de *taureaux* eſt, en général, très-étendu & très-eſſentiel. Il en arrive tous les ans, à Cadix, des chargemens conſidérables: on les y apporte en poil, & ils ſe répandent de là dans le reſte de l'Europe. Le roi d'Eſpagne a établi deux ſortes de droits ſur les cuirs qui ſortent de la partie de l'Amérique, de ſa domination.... On nomme *taureau-cerf* une eſpéce de *taureau* qui a les cornes branchues, à-peu-près comme celles du cerf: il eſt très-commun aux Indes, où il ſert au labour & au tranſport des marchandiſes.

TAUX, prix fixé ſur les marchandiſes & denrées, par autorité publique.

TAILLON, *en terme des eaux & forêts*, eſt un gros arbre, comme qui diroit un arbre fort vieux qui a les trois âges de la coupe du bois.

TEIGNE, eſt une maladie des arbres qui vient ſur leur écorce, en guiſe de galle.

TEIER LE CHANVRE; *en terme d'agriculture*, c'eſt détacher la filaſſe de l'écorce où elle tient; les uns *teient* en longs filets, avec la main, d'autres le broient avec un inſtrument fait exprès.

TEINDRE, c'eſt donner à quelque étoffe une couleur qu'elle n'avoit pas.

TEINT, c'eſt ce qui a changé de couleur par quelque préparation qu'on lui a donnée..... *Teint* ſe dit auſſi de l'art de teindre; & cet art, relativement aux étoffes de lainerie, eſt diſtingué parmi les *teinturiers en grand & bon teint*, *& en petit teint*; le *grand teint* ne ſe donne qu'aux étoffes les plus fortes, les meilleures & les plus chéres: on n'emploie que les meilleures drogues, & celles qui donnent les couleurs les plus aſſurées. Le *petit teint* eſt deſtiné pour les petites étoffes, c'eſt-à-dire, pour celles qui ne paſſent pas quarante ſols l'aune en blanc; par conſéquent les drogues qu'on y emploie ſont médiocres, & ne donnent pour l'ordinaire que des couleurs fauſſes. Le réglement pour les teinturiers, du mois d'Août 1659, a fixé les étoffes & les drogues qui doivent

Digitized by Google

entrer dans le *grand & le petit teint.*

TEINTURE, c'eſt l'action de teindre, & auſſi les drogues colorantes, préparées, dont on ſe ſert pour cette opération. L'invention de la *teinture* eſt une des plus anciennes productions de l'imagination, & quoique, ſans doute, ſa découverte ſoit due au hazard, ainſi que beaucoup d'autres, il n'en eſt pas moins vrai qu'elle a eu beſoin de nombres de ſiécle de travail pour parvenir au point de perfection où elle eſt portée aujourd'hui; les graines, les fruits & les racines de quelques plantes écraſées fortuitement, ont ſans doute donné les premiers eſſais de *teinture*; des terres colorées ou des minéraux lavés & detrempés par des pluies, en ont encore ajoûté d'autres; & ſucceſſivement on eſt parvenu par différentes épreuves, & par differens mélanges, à donner toutes les gradations & toutes les nuances que nous connoiſſons; la *pourpre* ſi vantée ne doit ſa découverte qu'au hazard qui fit appercevoir qu'un chien qui avoit dévoré un de ces coquillages appellés *murex*, ſe trouvoit le muſeau & le poil teint en rouge. Cet art, tel qu'il eſt aujourd'hui, peut être regardé comme un des plus importans & un des plus eſſentiels pour le ſoutien des manufactures & du commerce. Ce n'eſt pas que la *teinture* ajoûte quelque degré de bonté à la qualité des étoffes en tout genre; mais elle leur donne de l'éclat & de la beauté, & les aſſortit aux différens goûts & aux différens beſoins des conſommations. Les principales qualités que l'on recherche dans toutes les couleurs, en général, ſont la douceur, la ſolidité, la vivacité, la netteté, c'eſt-à-dire, que la nuance en doit être blanche & éclatante; il faut encore qu'elle ſoit faite avec des drogues qui n'altérent point la qualité des étoffes, qu'elle ſoit de nature à réſiſter long-tems aux impreſſions de l'air, du ſoleil & de la pluie; enfin elle ne doit point être ſuſceptible d'être tachée par l'eau, par le vinaigre, par la boue, par le ſuc des fruits, & autres; mais il eſt rare de trouver des couleurs qui réuniſſent tous ces avantages. Voyez, *ſur la teinture*, le *Dictionnaire Encyclopédique & de Commerce.*

TEINTURIER, eſt l'ouvrier qui fait profeſſion de teindre. A Paris, & dans les principales villes du royaume, les *teinturiers* forment trois communautés différentes. La premiere eſt la communauté des *teinturiers du bon & grand teint*; la ſeconde eſt celle des *teinturiers du petit teint*; la troiſieme eſt celle des *teinturiers en ſoie, laine & fil....* Les *teinturiers du grand & bon teint* teignent les draps d'une aune & demie de large, & d'une aune & un quart; tels ſont les draps de Languedoc, Carcaſſone, Abbeville, Louviers, Elbeuf, &c. les ſerges de Ségovie, de Saint-Lô & de Beauvais, les ratines & droguets de laine fine. Les ſtatuts des *teinturiers du grand teint* ſont de 1669. Le tems d'apprentiſſage eſt de quatre années; & il eſt permis aux maîtres d'avoir deux apprentifs à la fois.... Les ſtatuts des *teinturiers du petit teint* ſont très anciens, & ont été confirmés par lettres-patentes du 6 Février 1680; ils teignent les friſons, les tirétianes, les petites ſergettes, & autres pareilles marchandiſes, juſqu'à quarante ſols, au plus, l'aune en blanc. L'apprentiſſage eſt de ſix années, & le compagnonage de trois... Les ſtatuts des *teinturiers en laine & fil*, ſont auſſi très anciens; mais ils ont été changés ou abrogés en 1669 & réduits à huit articles. Le tems

Digitized by Google

d'apprentiſſage eſt de quatre années conſécutives. Chaque maître ne peut avoir que deux apprentifs à la fois ; & le tems de compagnonage eſt de deux ans, à la réſerve des compagnons forains qui ſont tenus à quatre années.

TEMOINS, perſonne qui dépoſe, en juſtice, pour la vérité d'un fait, d'une vente, d'un marché, d'un payement, &c. La preuve par *témoins* eſt reçue, pour fait de marchandiſes entre négocians, à quelque prix que la choſe puiſſe monter : on ne reçoit point la preuve par *témoins* contre les voituriers publics, coches, diligences, meſſageries & chargeurs, qui ont des regiſtres & des bureaux publics. Lorſque leurs régiſtres n'en ſont point chargés, ils n'en ſont point reſponſables.

TENAILLE, inſtrument de fer, dont on ſe ſert pour arracher ou pour tenir fortement quelque choſe. Il ſert aux ferruriers, menuiſiers, tapiſſiers, &c. pour leurs différens ouvrages.

TENDOIRES ; *en terme de manufacture de lainage*, ce ſont de longs morceaux de bois de charpente, ou ſimplement de longues perches ſur leſquelles on met ſécher les étoffes au ſortir de la teinture & de l'apprêt.

TENEBREUSE, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe panachée de rouge & de jaune.

TENEUR DE LIVRES, eſt celui qui, dans un commerce, eſt chargé de tenir les écritures de toutes les affaires qui s'y font dans un bon ordre, & avec beaucoup d'exactitude, afin qu'un négociant puiſſe, en tout tems, ſe rendre raiſon de ſes affaires, être attentif à ſe faire payer, aux échéances, de ſon débiteur, & faire honneur à ſes engagemens. Les écritures ſe tiennent en parties doubles & en parties ſimples ; cette premiere *méthode* eſt la plus ſimple & la plus ſuivie : l'emploi le plus général d'un *teneur de livres*, eſt de rapporter des journaux au grand livre, tout ce qui ſe fait pour raiſon du commerce, ſoit en achat, vente, négociation, &c.

TENIR, mot ſynonyme à poſſéder, qui a une infinité de ſignifications dans le commerce de mer & de terre, & dans les manufactures des arts & métiers. Voyez le *Dictionnaire de commerce*.

TENTURE *de tapiſſerie* ; c'eſt un certain nombre d'aunes, ou de piéces de tapiſſeries, ſuffiſantes pour tendre & tapiſſer une chambre & un appartement.

TEREBENTHINE, réſine liquide, gluante, réſineuſe, huileuſe, claire, tranſparente, qu'on tire, ſans inciſion ou avec inciſion, de pluſieurs eſpéces d'arbres qui croiſſent dans des pays chauds, comme du térébinthe & du pin, &, dans les pays froids, du mélèſe, du ſapin, &c. On diſtingue pluſieurs ſortes de *térébenthines*. La premiere, qui eſt la plus eſtimée, & par conſéquent la plus chére & la plus rare, eſt la *térébenthine* de Chio. Elle coule par des inciſions qu'on fait au tronc & aux groſſes branches du térébinthe, arbre qui croît en abondance, & naturellement dans le pays de Chio. La ſeconde, appellée *térébenthine* claire, plus liquide, plus belle & plus odorante que la précédente, ſort indifféremment de tous les arbres déſignés *ci-deſſus*. On en apporte beaucoup du Dauphiné, du Forez & des bois de Pila. Il y a une troiſieme ſorte de *térébenthine* que les payſans du Dauphiné appellent *bégeon*. Elle a la couleur & les vertus approchantes de celles du baume blanc du Pérou ; mais ſa proximité & ſon abondance en diminuent la valeur. On donne auſſi le nom de *térébenthine* de Veniſe

Digitized by Google

à la *térébenthine* commune, c'eſt-à-dire, à celle qu'on vend dans les boutiques. Les *térébenthines*, en général, ſervent dans nombre de remedes; mais elles ſont encore en uſage dans les arts & métiers. Les verniſſeurs en conſomment beaucoup. On en tire une huile abſolument néceſſaire dans la peinture & dans différentes autres compoſitions; pour être bonne, elles doivent s'enflammer aiſément, être claire, blanche & limpide comme de l'eau, & d'une odeur forte & pénétrante. Il en vient beaucoup de Marſeille & de Bourdeaux.

TEREBINTHE, arbre d'une hauteur médiocre, dont les feuilles ſont oblongues, fermes, toujours vertes comme celles du laurier, mais plus petites, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont diſpoſées en grappes purpurines, dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons, des étamines chargées de ſommets. Ses fleurs ne laiſſent aucuns fruits après elles. Les fruits naiſſent ſur des pieds, qui ne portent point de fleurs; ce ſont des coques groſſes comme des baies de genievre, aſſez dures, réſineuſes, de couleur bleue, verdâtre. Elles renferment chacune une ſemence oblongue. Il produit auſſi pluſieurs petits cornichons membraneux, remplis de quantité de petits moucherons, & de quelque peu de liqueur blanche & glaireuſe. Cet arbre eſt ſi rempli de *térébenthine*, que quand on n'y fait point d'inciſions, cette réſine s'épaiſſit, & produit des obſtructions qui empêchent le cours du ſuc nourricier; & l'arbre tombe alors dans une eſpéce de ſuffocation, car il groſſit & il créve. Pour prévenir cet accident, on fait des inciſions au tronc & aux branches de l'arbre par où on laiſſe écouler la *térébénthine*. Ces inciſions font le même effet que la ſaignée à l'homme. Cet arbre croît dans les pays chauds. Il s'en trouve en Italie, même en Dauphiné. Il fleurit au printems.

TERME; tems préfix & déſigné pour payer quelque ſomme, ou pour s'acquitter de quelques ordres ou commiſſions.

TERNEUVIER; nom qu'on donne, en France, aux bâtimens de mer qui vont, à Terre-Neuve, faire la pêche de la morue. Ces vaiſſeaux ſont ordinairement à deux ponts, du port de cent à cent cinquante tonneaux, & montés de vingt à vingt-cinq hommes d'équipage.

TERRAGE, *en terme de coutume*, eſt un droit ſeigneurial qui ſe dit en pluſieurs lieux, pour ſignifier la même choſe que champart, qui ſe leve comme la dixme, de dix ou douze gerbes l'une. On l'appelle auſſi, en quelques endroits, *agrier*. Le droit de *terrage* eſt un droit que les ſeigneurs prennent dans leurs terres ſur certains héritages, ſoit ſur les bleds, ſoit ſur les fruits qui en proviennent, comme il eſt marqué dans la coutume de Blois.... *Terrage* eſt auſſi le droit qui ſe perçoit ſur les ſels qui ſe déchargent au-deſſus des ponts de la ville de Nantes, & qui eſt de trois deniers par muid.

TERRASSE, terre artificielle, ou terre coupée & eſcarpée, dans un jardin ou dans une cour, élevée au-deſſus du rez-de-chauſſée. Il y a deux ſortes de *terraſſes*, les naturelles & les artificielles. Les premieres ſont celles qui coûtent le moins, quoiqu'elles ne laiſſent pas encore de conduire à de grandes dépenſes, ſelon qu'elles ſont grandes & élevées, & qu'on a beſoin de murs pour les ſoutenir. Quand il ſe trouve un terrein dont la pente eſt fort roide, il faut tailler les *terraſſes* les unes ſur les autres à

Digitized by Google

différentes hauteurs, & les soutenir par de bons murs de maçonnerie; ou bien on pratique des *terrasses*, de maniere qu'elles se soutiennent d'elles mêmes, sans aucun mur, par le moyen des talus & glacis qu'on coupe à chaque extrémité des *terrasses*, ou bien sans faire des *terrasses* en lignes droites, ni de longs pieds entre deux, on pratique des paliers à différentes hauteurs, des rampes douces & des escaliers pour la communication, avec des estrades, des gradins, des volutes, talus ou glacis de gazon, placés & disposés avec symmétrie; & on appelle cela *amphithéatre*. Ces estrades ou gradins doivent être soutenus par de petits murs, ou par des pieux enfoncés aux encoignures. De toutes les manieres de dresser les *terrasses*, & dont on vient de parler, celles qui coûtent le moins, sont celles des talus. Il ne faut pas que les *terrasses* soient trop répétées dans un jardin, ni si proches l'une de l'autre; c'est par le moyen des pleins-pieds, faits aussi longs que le terrein peut permettre, qu'on peut éviter la trop grande répétition des *terrasses*. Il faut observer de laisser toujours une petite pente insensible sur les *terrasses*, pour l'écoulement des eaux, comme un pouce & demi par toise, selon la grandeur de la *terrasse*. Cette pente se prend toujours sur la longueur, & jamais sur la largeur. Un habile *terrassier* doit sçavoir tirer des niveaux, & jallonner bien juste, afin que sur le plan qu'on lui donne à exécuter, toutes les proportions soient justement prises. Il doit avoir une légere teinture du dessein, parce que souvent il se trouve obligé de tracer sur terre certains compartimens, où il n'est pas nécessaire d'appeller un traceur.

TERRE, *en terme d'agriculture*, se dit de la substance de la matiere dont ce globe est composé, tant à l'égard des dehors que du dedans; c'est une masse que nous voyons, à laquelle nous confions toutes sortes de plantes & de semences. On connoît plusieurs sortes de *terre* sous différens noms & différens tempéramens. Il y a la *terre forte*, la *terre glaise*, l'*argilleuse*, la *sablonneuse*, la *terre pierreuse*, la *terre légére*, & la *terre humide*.

La *terre forte* & *argilleuse* est celle qui est gluante, visqueuse & tenace. Elle n'est propre que pour les potiers & les tuiliers: on s'en sert aussi pour des bassins de fontaines, & jamais pour l'agriculture & le jardinage. Si on en trouve néanmoins qui ne soient pas si tenaces, & qu'on puisse en quelque façon rendre meubles, il faut pour cela y transporter de la fiente de pigeon, du fumier de mouton ou de cheval bien consommé. On pourra en faire quelque chose d'utile. Le tems le plus propre pour cultiver cette *terre*, est celui où elle n'est ni trop séche, ni trop humide; il faut la labourer un peu profondément, afin d'y mieux détruire les méchantes herbes. Cette *terre* est de toutes les *terres* la plus rude à manier, si elle n'est prise dans sa saison; difficilement on en vient à bout, à cause des mottes qui y restent presque toutes entieres. On doit donc la cultiver de maniere qu'elle soit bien meuble avant que de l'ensemencer.

La *terre glaise* est une des plus tenaces & des plus pernicieuses à toutes les plantes. Il y en a de plusieurs sortes, de verdâtre, de blanchâtre, de fouettée de jaune & de rougeâtre. Toutes ces *terres* ne sont propres encore que pour faire des bassins de fontaine, ou des pots, tuyaux, & autres choses de cette nature.

Digitized by Google

La *terre forte & pierreuſe* eſt bonne pour le vin & pour le bled; il eſt vrai que le premier y devient rude. Quant aux grains qu'on peut y confier, ils y croiſſent heureuſement, ſi les labours y ſont donnés à propos; & pour cela il faut labourer cette *terre* après une pluie, & lorſque cette pluie eſt bue, & qu'il n'en paroît plus ſur la ſuperficie. Quand elle eſt ſéche, il eſt inutile de la vouloir cultiver, la charrue n'y fait que très mal ſon devoir.

Il n'en eſt pas de même de la *terre* forte & ſablonneuſe; car étant plus maniable que la précédente, elle eſt plus aiſée à cultiver. Elle ne ſe leve guères en motte, quand on la prend à propos; il ne faut pas la labourer, s'il eſt poſſible, que quelque tems après la pluie. La vigne croît aſſez bien dans cette *terre*, & on y recueille d'aſſez bon vin blanc. Pour le rouge, il y eſt groſſier. Maxime générale; il ne faut jamais labourer une *terre* plus avant qu'elle ne le demande, c'eſt à dire, ne point l'approfondir au-delà de la bonne *terre*: faire autrement ce n'eſt pas ſçavoir le métier de labourer, & faire d'une bonne *terre* une mauvaiſe.

La *terre de craie* n'eſt guères propre pour y enſemencer du bled; cependant pour en tirer ce qu'on peut, lorſqu'on eſt obligé de s'en ſervir, il faut y porter, pour amendement, des boues des rues, ou de celles qu'on tire des chemins qui ſont dans la campagne, bien égouttées & hyvernées, ou bien du fumier de mouton ou de vache, bien conſommés enſemble ou ſéparément. Tous ces amendemens rendent fertile cette *terre*; & pour la labourer comme il faut, on ne doit point trop la labourer avec la charrue. On connoît ſi une *terre* eſt bonne, quand elle eſt bien meuble, & qu'en la maniant on ſent qu'elle eſt douce, que ſon grain eſt fort fin, & que ſa couleur tire ſur le grain noirâtre. Quand une *terre* fait corps en la maniant, ſans qu'il en ſorte de l'eau, c'eſt une marque de ſa bonne ſubſtance. On plante de la vigne dans ces ſortes de *terre*; mais le vin eſt ſujet à en prendre le goût dans les années où la chaleur eſt exceſſive

Une *terre légére* eſt celle qui n'eſt point compacte, qui, au contraire, s'éfrite aiſément, quand on la remue. Telle *terre*, quoique ſablonneuſe, ou autrement, eſt toujours bonne pour y ſemer du bled. Le grain y croît très-bien, pour peu qu'on amende cette *terre*, & le vin y eſt très bon.

Une *terre pierreuſe & légere* eſt meilleure pour la vigne que les précédentes: le vin y eſt très-excellent, ſur-tout dans ces ſortes de *terres pierreuſes*, dont le cailloutage eſt petit & blanc, & la *terre* d'un jaune griſâtre. On y ſeme auſſi le bled; mais il n'y croît pas en ſi grande abondance, que dans les *terres* fortes & ſubſtancielles.

Les *terres novales*, ou *terres neuves*, ſont des *terres* nouvellement défrichées, & qui n'ont jamais porté. Si on veut que ces *terres* donnent de belles productions, il faut défricher juſqu'aux racines des arbres qu'on y arrache. Les *terres novales* bien défrichées donnent, les trois premieres années, d'abondantes moiſſons. Quand on a donné tous les labours à ces ſortes de *terres*, il faut y ſemer de l'avoine pour la premiere fois, afin d'en abſorber le trop de ſels qu'elles contiennent, & qui ſeroit capable, ſi c'étoit du bled, de produire beaucoup de paille, & peu de grain. Quand on a recueilli l'avoine, on laboure huit jours après; & au 15 ou 20 d'Octobre, on lui

Digitized by Google

donne un second labour, pour y semer du froment, au commencement de Novembre. L'année suivante, quand la récolte en est faite, on laboure la *terre*, & on en donne un second, sans attendre plus tard que le 12 ou 15 Octobre; & dix-huit ou vingt jours après, on seme du froment sans fumer la *terre*. Quand on a moissonné ce bled, on laisse reposer la *terre*, & on ne laboure qu'au 12 ou 15 Novembre, pour la premiere fois, & au 10 ou 12 Février, pour la seconde, afin de semer après de l'avoine.

Il y a plusieurs sortes de *terres* qui entrent dans le commerce des droguistes & épiciers, & qui sont employées ou dans la pharmacie, ou dans la peinture, ou dans la teinture, ou enfin qui servent dans les manufactures de lainage.

TERREAU, vieux fumier bien consommé & bien pourri, mêlé avec de la terre. On fait des couches dans les jardins potagers de terre noire mêlée de fumier, qui sert pour garnir des plates-bandes, & pour détacher de leur fond les feuilles de parterres & de broderies, où l'on peut cependant, plus à propos, mettre du mâche-fer, parce que les herbes n'y croissent pas si facilement. On fait des couches de *terreau* pour y faire venir aisément des champignons & des melons; & le *terreau* est le dernier service qu'on tire du fumier qui, ayant servi à faire des couches, s'y est tellement consommé, qu'il est enfin devenu aussi mobile que de la terre, & pour lors il est employé, non plus comme du fumier qui engraisse, mais comme une terre qui produit de petites plantes. On met de ce *terreau*, sept à huit pouces d'épaisseur sur les couches nouvelles pour relever des salades, des raves, des légumes à replanter.

TERRER UNE VIGNE; c'est le secours qu'on lui donne, & qui ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y applique; car lorsqu'on terre les vignes, ce n'est qu'en vue de rendre fertiles celles qui ne le sont pas. Ce surcroît de forme qu'on fait acquérir aux vignes, par le moyen des terres portées, augmente considérablement leurs productions par le concours des sels qui sont dans ces sortes de terres qui s'en exhalent & qui les pénétrent plus aisément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas besoin d'être *terrée*; car étant ordinairement mise dans des jardins où la terre est assez bonne d'elle-même, elle répond toujours à nos souhaits; mais pour la moyenne vigne, ce transport de terre lui est extrêmement nécessaire, sur-tout lorsqu'on voit qu'elles ne donnent plus que de chétives productions. Le travail de *terrer* les vignes se pratique depuis le mois de Septembre, jusqu'au mois de Mars; il faut remarquer que lorsqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question, la seconde année, qu'ils soient repris, de les *terrer* pour leur faire prendre des forces. On peut les *terrer* seuls, & par trous, sans qu'il soit besoin pour cela d'attendre que la vigne où ils sont, demande qu'on la *terre* entiérement. Jamais on ne *terre* une vigne délicate, lorsqu'il est tombé de la neige; car il est dangereux de la faire jaunir. Pour les vignes de terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puisse arracher de la terre. Toutes vignes qui ont été *terrées*, & où par conséquent la terre a été mise grossiérement, doivent, dès le premier labour qu'on leur donne, être labourées à uni & fort profondément. Enfin on remarquera qu'en

Digitized by Google

terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins on doit mettre les hottées de terre près les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toujours. Comme le tems auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre, fraîchement remuée, exhale beaucoup de vapeurs qui, aux moindres fraîcheurs auxquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

TERRIER; recueil de reconnoiſſances des vaſſaux, ou tenanciers d'une terre ſeigneuriale, qui contiennent les rentes, droits & devoirs dont ils ſont tenus envers leur ſeigneur, ce qui leur ſert de titre pour exiger les redevances. . . . . *Terrier* eſt auſſi la demeure que les lapins, renards, & autres animaux ſemblables, ſe creuſent dans la terre, où ils ſe ſauvent de la pourſuite des chaſſeurs.

TERRINE, *en cuiſine*, entrée conſidérable, aujourd'hui fort en uſage. La *terrine* eſt ainſi appellée, parce qu'autrefois on ſervoit la *terrine* dans laquelle on avoit fait cuire la viande. On y mettoit différentes viandes bien lardées, le tout aſſaiſonné comme une braiſe; on recouvroit la *terrine*, & on la bouchoit bien avec de la pâte; on la faiſoit cuire ſur des cendres chaudes, & on ſervoit ſans autre ſauſſe que le reſtaurant de la viande. Aujourd'hui la *terrine* n'eſt autre choſe que pluſieurs ſortes de viandes cuites à la braiſe, & ſervies enſuite dans une *terrine* d'argent ou de faïance, avec telle ſauſſe, coulis, purée, ragoût ou légumes que l'on juge à propos.

TERROIR, *en terme d'agriculture*, n'eſt autre choſe qu'une terre conſidérée ſelon ſes qualités & ſes propriétés. On dit que le vin a un goût de *terroir*, quand il a quelque qualité déſagréable qui lui vient par la nature de la terre où la vigne eſt plantée; & pour diſcerner le bon d'avec le mauvais *terroir*, on doit examiner s'il eſt trop humide ou trop ſec; s'il eſt en état de ſe rétablir lui-même, quand il eſt altéré; ſi ſes productions ſont vigoureuſes; ſi ſa couleur eſt d'un gris noirâtre; s'il eſt aiſé à cultiver; s'il eſt meuble & ſans pierres; s'il eſt uni & doux, comme de la cendre; enfin s'il a une profondeur convenable à produire heureuſement toutes choſes. Un *terroir* aquatique & marécageux n'eſt bon que pour les ſaules, les aulnes, les peupliers & les oſiers La vigne demande un *terroir* ſec & pierreux; le bled, un *terroir* gras & fertile. Le *terroir* des landes ne ſe cultive point, parce qu'il eſt trop ingrat.

TERROT; c'eſt la même choſe que *terreau*; mais les jardiniers & les fleuriſtes diſent ordinairement du *terrot*, pour dire du fumier pourri, mêlé avec de la terre légere & du ſable, paſſé dans un crible de fer. Le *terrot* gras & chaud ne vaut rien à l'anémone. Voyez *Terreau*.

TERRURE, action de terrer. Il ne faut qu'une médiocre quantité de nouvelle terre au pied des vignes baſſes; & la régle eſt de mettre toujours un pied de diſtance entre une hottée & une autre. Une *terrure* plus forte pourroit dénaturer la vigne, ôter la fineſſe du vin, & former, ſur le pied, une épaiſſeur capable de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits.

TERTIO, nom d'un œillet. Le *tertio* de Paris eſt le frere du *ſauvage*, ayant été élevé au même

Digitized by Google

lieu. Leur couleur eſt pourtant différente, mais non pas leur beauté. Celui ci eſt d'un incarnat vif, brun-ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu-ponceau-enfoncé; ſon blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné; ſa fleur n'eſt pas large, comme celle du *ſauvage*; mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont des piéces emportées; les feuilles n'en ſont pas ſi larges, ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de carton. Il ne caſſe pas, comme le *ſauvage*, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon verd ne ſoit pas des plus beaux. Ses marcotes prennent racine aiſément, & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du *ſauvage*.

TETE; ſe dit des arbres, des plantes & des fruits. L'ordonnance défend de deshonorer & de couper les *têtes* des arbres de haute-futaie. On dit: Il y a tant de *têtes* de choux, de poireaux, dans cette planche; voilà un poirier de poires à *deux têtes*; une *tête* d'oignon. Les pommes & les grenades ont une queue & une *tête*.

Dans le commerce & dans les arts, il y a nombre de choſes à qui l'on donne le nom de *tête*.

TETE DE NEGRES. On donne ce nom, ſur les côtes d'Afrique, & aux Antilles, aux Negres âgés depuis ſeize juſqu'à trente ans. Voyez *Negres*.

TETE & QUEUE, *en terme de manufacture*, ſe dit d'une piéce d'étoffe ou de toile qui n'a point été entamée.

TETRAPETALE, *en terme de botaniſte*, ſe dit des fleurs compoſées de quatre pétales ou feuilles colorées, que les botaniſtes appellent *pétales*, poſées autour du piſtil. Selon M. *Ray*, les fleurs *tétrapétales* conſtituent une eſpéce particuliere de plantes. M. *de Juſſieu*, dans ſon *Introduction à la connoiſſance des plantes*, les appelle *polypétales*, à quatre piéces, & en fait auſſi une eſpéce à part.

THE': c'eſt la feuille d'un arbriſſeau qui excéde rarement la hauteur de quatre ou cinq pieds, branchu, couvert de feuilles de couleur verte foncée, dentelées, diſpoſées ſans ordre, un peu ovales, & terminées en pointe. On ne cueille ordinairement les feuilles, que lorſque la plante a trois ans. On choiſit toujours un tems clair & ſerein: les feuilles cueillies, on les étend ſur des plaques de fer poli, & poſées obliquement ſur un feu médiocre: elles s'y ſéchent peu-à-peu, s'y riſſolent & s'y roulent d'elles-mêmes; on les étend enſuite ſur des nattes, où on les évente pour les refroidir; après quoi, on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles. Il y a trois ſortes de *thé*, le *verd*, le *bou* & l'*impérial*. Le *verd* eſt de deux eſpéces. L'un a les feuilles étroites & oblongues. Celles de l'autre ſont plus petites; mais tous deux ſont également bons, d'un verd-bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte pâle. Le *bou*, dont la feuille eſt petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur verte-pâle. L'*impérial*, dont la feuille eſt grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, eſt d'une *odeur* fort agréable. On croit que toutes ces eſpéces ſont les feuilles du même arbre, & qu'elles ne différent que par le tems auquel on les cueille, & par la maniere dont on les prépare. La liqueur qu'on fait avec cette plante, en la mettant infuſer dans l'eau, eſt eſtimée propre pour purifier le ſang, pour faciliter la digeſtion, pour exciter l'urine. Le *thé bou* eſt eſtimé balſamique, nour-

Digitized by Google

rissant & bon pour les consomptions. Mais, dit *Miller*, il cause des tremblemens, & offense l'estomac, lorsqu'on en fait un trop grand usage. Le *thé verd* nuit aux personnes, quand on en use trop souvent. Il faut donc que ceux qui ont l'estomac foible, dit M. *Geoffroi*, mêlent un peu de lait avec l'infusion du *thé bou*, pour la rendre plus relâchante. Il paroît que le principal effet du *thé*, vu la quantité qu'on en prend, est d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'estomac; car il est un peu astringent. Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés singulieres au *thé*, dont ils font un grand usage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, surtout dans nos climats, où il n'est pas, à beaucoup près, si efficace. Cette liqueur possède, sans doute, quelque vertu; mais la plûpart de ses effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infusion. Ce sont les Hollandois qui apportent le plus de *thé* en Europe. Il se vend, à Amsterdam, à la livre. Il y en a, depuis deux florins, jusqu'à vingt. Sa taxe est de seize livres par canastre, & sa réduction, d'un pour cent, pour le bon poids, & autant pour le prompt payement.

THEATRE DE JARDIN: c'est, dans un jardin, une espéce de terrasse élevée, sur laquelle est une décoration perspective d'allées d'arbres, ou de charmille, pour jouer des pastorales. L'*amphithéatre* circulaire qui lui est opposé, a plusieurs degrés de gazon ou de pierre, & l'espace plus bas qui se trouve entre le *théatre* & l'*amphithéatre*, tient lieu de parterre. Il y en avoit un de cette espéce dans le jardin des Tuileries, qui est détruit depuis du tems.

THEATRE D'EAU: c'est une disposition d'une ou plusieurs allées d'eau, ornées de rocailles, de figures, &c. pour former divers changemens dans une décoration perspective, & représenter les spectacles, comme le *théatre d'eau* de Versailles.

THERIAQUE; composition fameuse, faite avec diverses drogues choisies & particulieres, qu'on réduit en opiate ou électuaire par le moyen du miel. On attribue l'invention de cette drogue à *Andromaque*, célébre médecin, du tems de *Néron*; du moins en a-t-il fait la premiere description en vers élégiaques. Le mot *thériaque* vient du grec, & signifie *bête venimeuse*. La chair de vipere, qui entre en abondance dans sa composition, peut, ce semble, lui avoir fait donner ce nom. Pendant long tems, la *thériaque* de Venise étoit la seule recherchée, & il y a encore bien des gens qui lui donnent la préférence. Ce n'est pas que les Vénitiens ayent jamais eu un secret particulier pour la faire; mais c'est la certitude où l'on est que les magistrats assistent exactement à sa composition, &, qu'en conséquence, il ne peut y avoir de la fraude. Nous avons aujourd'hui, en France, nombre de célébres artistes, qui, par leur soin & leur scrupuleuse exactitude, sont parvenus à faire de la *thériaque* qui vaut assurément celle de Venise. Paris, Lyon & Montpellier sont les villes où il s'en fait le plus, & où il s'en trouve de la meilleure. En général, la *thériaque* acquiert, par vétusté, beaucoup de vertus & beaucoup de qualités.

THIM, ou THYM; plante dont il y a plusieurs espéces. Celle qu'on appelle *thim de Créte* est un arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un pied, & qui pousse

Digitized by Google

plusieurs rameaux ligneux, grêles, blancs, garnis de petites feuilles opposées les unes aux autres, étroites, menues, blanchâtres, & d'un goût âcre. Ses fleurs naissent par petits bouquets : elles sont en gueules, petites & purpurines. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux lévres. Quand elle est passée, il lui succéde quatre semences, presque rondes, enfermées dans la capsule, qui a servi de calice à la fleur.

Le *thim vulgaire* est une plante basse, ligneuse & rameuse. Ses feuilles sont petites, étroites, d'un verd obscur. Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles du *thim de Créte*. Ces deux espéces de *thim* rendent une odeur forte, aromatique & très-agréable. Elles sont propres pour fortifier le cerveau, pour l'asthme, & pour la colique venteuse. On fait des bordures de *thim*, dans les parterres, qui sont aussi agréables que celles du buis.

Outre ces deux espéces, dont on vient de parler, il y a le *thim panaché*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné*.... Le *thim panaché* ne diffère du *thim commun* des jardins, que par le panache de ses feuilles, qui sont, en partie blanches, & en partie cendrées. C'est une variété, plutôt qu'une différence d'espéce..... Le *thim à larges feuilles* s'éleve moins que les autres. Ses rameaux s'abbatent à terre, & font en fort grand nombre. Ses feuilles sont oblongues & beaucoup plus grandes, d'un verd obscur, & d'une odeur moins pénétrante : d'ailleurs, il est fort semblable aux autres, soit pour la racine, soit pour la fleur, soit pour la semence..... Le *thim citronné* diffère du précédent par son odeur qui approche de celle du citron, d'où il tire son nom. Toutes ces espéces ont à-peu-près les mêmes vertus. Le *thim de Créte* seroit préférable aux autres, s'il étoit plus commun. Il n'est pas facile à élever.

On s'en tient, pour nos jardins, au *thim commun*. Le *thim* entre, dans les alimens, avec les herbes fines, pour relever la saveur des viandes & du poisson ; sur-tout on s'en sert pour les courts bouillons & les ragoûts. Il fortifie le cerveau, atténue & raréfie les humeurs visqueuses. Il excite l'appétit, aide la digestion, chasse les vents. L'usage fréquent & immodéré du *thim* raréfie trop les humeurs, & les jette dans une agitation immodérée. Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. Il est propre, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un estomac foible & débile. Le *thim* est employé, en médecine, à plusieurs usages. Cette plante se multiplie de graine, de pieds enracinés, & de boutures, mais plus communément de pieds enracinés. On le plante au printems & en automne, comme la sauge & la lavande. Le *thim commun*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné*, résistent aux hivers, & ne demandent aucun soin. Les autres ont besoin de la serre, &, par conséquent, d'être élevés dans des pots. Le *thim des jardins* demande d'être renouvellé tous les trois ans, & on en fait des bordures autour d'un jardin potager, ainsi qu'on l'a déja *dit*.

THIMELIE, plante dont la racine est de quelque usage en médecine. Elle croît dans tous les pays chauds. C'est un violent caustique.

THON, grand poisson de mer, massif & ventru, qui a la peau déliée & chargée de grandes écailles. Il y en a de plusieurs grandeurs & grosseurs. Les plus forts pesent ordinairement cent trente livres. Ce

Digitized by Google

poiſſon eſt très-abondant, ſoit dans l'Océan, ſoit dans la Méditerranée; mais la principale pêche s'en fait ſur les côtes de Provence, dans le printems & l'automne, ſaiſons où les *thons* paſſent le détroit de Gibraltar, & viennent, en grande troupe, du côté de Marſeille, de Toulon & de Nice. Les filets dont les pêcheurs ſe ſervent ſont faits de jonc cordé. On les appelle, en Provence, *madragues*. Dès qu'un de ces poiſſons a donné dedans, on eſt aſſuré d'une bonne pêche, parce qu'ils ſe ſuivent tous à la file, & viennent, par conſéquent, ſe jetter dans les filets, comme le premier. Le *thon* meurt preſque en ſortant de l'eau; c'eſt pourquoi les pêcheurs ont ſoin de les vuider ſur le champ, pour les empêcher de ſe corrompre. Sa chair reſſemble beaucoup à celle du veau. On la mange fraîche, & on la marine auſſi. Preſque tout le *thon mariné*, qui ſe mange en France, vient de Provence. Il y a deux ſortes de *thons marinés*. Toute la différence conſiſte en ce que les uns ſont déſoſſés, & que les autres ne le ſont pas. Le *thon* contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Il a la chair ferme, courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourriſſant, ſolide & durable; mais il eſt de dure digeſtion. Le *thon* eſt meilleur ſalé que frais; ce qui vient de ce que les ſucs groſſiers qu'il contient s'affinent dans le ſel. Il a, alors un goût plus agréable, & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit eſt la tête & le ventre; la queue eſt la moindre.

THYMELÆA, arbriſſeau appellé autrement *Garoli*.

THYMIANE, écorce d'une odeur très-forte, aſſez menue, & chargée de matiere gommeuſe, dans laquelle réſide ſa grande odeur. On l'apporte du Levant.

TIEBLE, *en agriculture*; c'eſt l'endroit où l'on met les ruches. Quelques-uns l'appellent *ruchet*. Ces deux mots ſont provinciaux, mais on n'en connoît point d'autres pour ce qu'ils ſignifient.

TIERCER, *en agriculture*, ſignifie donner aux terres le troiſieme labour, comme on dit, *biner* du ſecond. On le dit pareillement de la troiſieme façon des vignes. Il y a quelques provinces où l'on dit *rebiner*.

TIERÇONS, caiſſes de ſapin, dans leſquelles on envoie les ſavons blancs en petits pains, & les ſavons jaſpés en pains ou en barriques.... *Tierçons* ſe dit auſſi quelquefois des meſures qui font le tiers des plus grandes meſures.

TIERS, troiſieme partie d'un tout. Six ſols huit deniers ſont le *tiers* de la livre. L'aune eſt compoſée de trois *tiers*; dans les fractions un *tiers* ſe met ainſi $\frac{1}{3}$; & deux *tiers* $\frac{2}{3}$.

TIERS & DANGER, *en terme des eaux & forêts*, c'eſt un droit qui appartient au roi & à quelques ſeigneurs, & ſur-tout en Normandie, ſur les bois poſſedés par leurs vaſſaux, qui conſiſte dans le *tiers* de la vente qui ſe fait d'un bois, ſoit en argent ou en eſpéce, & outre cela au dixieme. Ainſi, de trente arpens, c'eſt treize arpens; de trois mille livres, c'eſt treize cent livres. Quelques-uns ne payent que le *danger*: c'eſt le *dixieme*. La derniere ordonnance déclare le droit de *tiers & danger* impreſcriptible.

TIGE, c'eſt la partie des plantes qui naît de la racine, & qui ſoutient les fleurs, les feuilles & les fruits. La *tige* des arbres s'appelle le *tronc*. La *tige* a, comme la racine, une peau, un parenchyme, un corps ligneux, des inſertions & une moëlle, & l'uſage de ces par-

Digitized by Google

ties eſt preſque le même que dans la racine. Le commun du monde croit que la racine ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la racine ; mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petites fibres qui ſont quelquefois circulaires. On en remarque aiſément de tels dans le bouleau, le cerifier, le pêcher, &c. On trouve même, dans la ſtructure du bois de différens arbres, examinés avec le microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas, d'autres de travers & horizontalement, c'eſt-à-dire, de la circonférence du tronc au centre, à la moëlle de l'arbre, & les troiſiemes tournent en cercle vers l'écorce de l'arbre. L'uſage de ces trois ſortes de pores eſt de porter & de diſtribuer exactement en haut & en bas, & aux côtés des ſucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre, enſorte que le bois des arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuſes par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuent dans toute l'étendue de l'arbre. Le tronc eſt une eſpéce de tonneau qui empêche que les ſucs ne ſe perdent & ne ſoient altérés par l'intempérie de l'air. L'écorce ſert de robe à ſon bois pour le garantir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre, autant que pluſieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la ſéve. Voilà pourquoi les bleſſures des arbres dans leur bois ſont moins dangereuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres dont on bleſſe impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & ſaules qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes qui reſtent à l'écorce pour les ſoutenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les arbres ; au ſurplus une écorce liſſée, unie & argentine marque la vigueur de l'arbre.

TIGNE, vermine qui fait beaucoup de ravage dans les ruches à miel. Elle ſe trouve ordinairement dans les vieux paniers ; & ſans en chercher la cauſe de plus loin, on peut dire qu'elle vient de l'ordure qui s'y amaſſe, de la corruption du bois qui les compoſe, d'où ſe forment de petits vers, qui croiſſent avec le tems, & s'enveloppant dans la toile qu'ils filent, ſe font des retraites que les mouches ne peuvent forcer, & gagnent ainſi tout le panier, parce qu'ils font déſerter les mouches. Les papillons naiſſent de ces vers. Il faut ſe défaire des ruches, ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elles en ſont infectées, parce que c'eſt une peſte qui ſe communique aiſément. On s'apperçoit que la *tigne* eſt dans les ruches, ou par leur diminution, ou en touchant le deſſus, qui eſt froid, à cauſe que les mouches, qui l'échauffoient, ont abandonné le haut de leur maiſon, ou enfin en obſervant le dehors des ruches, où l'on trouve des chiaſſes ou *excrémens* de ces vermiſſeaux, que l'on peut appeller *vermoulure*, ſigne infaillible que l'ennemi eſt dedans.

TIGRE, animal quadrupede, très-féroce & très-commun en Aſie & en Afrique. Il a les yeux brillans, le col court, les dents & les ongles fort aigus. Sa peau, qui eſt parſemée de différentes marques, rouges, blanches & noires, fournit au commerce de la pelleterie une

Digitized by Google

fourrure très-précieuſe, dont on fait des manchons, des houſſes de chevaux, &c. Les habitans du pays du Nord en fourrent leur ſimare & leurs robes. Les anciens ne ſe ſervoient de la peau du *tigre*, que pour en décorer les guerriers, qui les portoient de la même façon qu'une cotte d'armes. Preſque toutes les peaux de *tigre*, que l'on voit en France, ſe tirent de Hollande, d'Angleterre ou du Levant. La conſommation en a diminué, depuis quelques années.

TIGRE, petit inſecte gris, rond, fait à-peu-près comme une punaiſe, qui ronge peu-à peu toutes les feuilles, & abſorbe preſque tout le ſuc d'un arbre, en commençant depuis le bas juſqu'en haut. C'eſt pourquoi on l'appelle *tigre*. Ces inſectes s'attachent principalement aux poiriers en eſpaliers, & jamais à ceux en buiſſon. Ils aiment beaucoup plus les feuilles de poiriers de bon chrétien d'hiver, que des autres. Ils préfèrent les arbres des terroirs ſecs & ſablonneux à ceux des fonds humides & gras. Ils aiment beaucoup plus l'expoſition du midi que les autres. Pour les détruire, il faut faire des amas de branches de genêt commun ou de fougere, & les bien faire ſécher; enſuite on les met au bas des arbres infectés de *tigres*, à trois pieds de l'arbre, du côté que le vent ſouffle; enſuite on y met le feu, de maniere pourtant, qu'il y ait plus de fumée que de flamme. La fumée ira ſur toutes les feuilles, & fera périr tous les *tigres* qui y ſeront, pourvu qu'on réitere pluſieurs fois cette fumigation: ou bien on amaſſe, à la fin d'Octobre, toutes les feuilles qui ſeront tombées de ces arbres infectés de *tigres*, & on les jette auſſi-tôt au feu; quinze jours après, on fera la même choſe, & ainſi de ſuite, & cela, juſqu'à ce que toutes les feuilles qui ſeront tombées de l'arbre ſoient brûlées: alors on ratiſſera, avec un couteau de bois, toutes les branches; ce qui fera tomber à terre les œufs de ces inſectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, auſſi-bien que la décoction d'abſinthe, ſont auſſi d'excellens remedes. On peut encore, quand il n'y a plus de feuilles aux arbres, chercher les *tigres* dans les trous de mur de l'eſpalier; on les fera ſortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber, eux & leurs œufs, ſur un morceau de toile, étendu au pied du mur; enſuite on le ſecouera ſur le feu. D'autres ſe contentent de jetter, avec un goupillon, ſur les feuilles de l'arbre attaqué de ces inſectes, de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du tabac.

TILLEUL, TILLEAU, TILLOT; grand arbre, qui a le bois & l'écorce blanche, bien de l'odeur, la tige belle, la feuille bien verte & dentelée légérement, tout à l'entour, la tête ample & bien garnie. Il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'ont veut. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche, tirant ſur le jaune, d'une odeur agréable, ſoutenues par un calice taillé en cinq parties, blanches & graſſes. Chaque fleur eſt ſuivie d'une coque ligneuſe, groſſe, comme un gros pois, ronde, un peu oblongue, anguleuſe, velue, renfermant une ſemence noirâtre & douce. On fait du *tilleul*, des allées, des avenues, des cabinets; mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-tems. On fait des cordes à puits, de ſon écorce; & on ſe ſervoit autre fois de la ſeconde peau au lieu de papier. On en voit encore des livres écrits, il y a plus de mille ans. Son bois eſt bon à quelques ouvrages. Les ſculpteurs en emploient

Digitized by Google

beaucoup. On en fait auſſi des fléches, & on le réduit en charbons, pour la poudre à canon.

Le *tilleul* mâle, eſt différent du *tilleul* femelle, & il n'eſt pas ſi commun; ſon bois eſt dur, jaunâtre & maſſif, épais & a pluſieurs nœuds; ſon écorce eſt dure, & ſi épaiſſe, qu'elle ne peut pas plier. Sa feuille eſt plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains, qui y ſon attachés; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle, au contraire, a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans. Elle jette en Mai, une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton; & il lui ſuccéde certains petits grains verds. Son fruit eſt long & gros comme une féve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés, qui accompagnent le grain, juſqu'à la cime, toujours en diminuant. Ses feuilles ſont comme celles du lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant, elles deviennent plus pointues.

Il y a deux ſortes de *tilleuls*, le *commun* & le *tilleul de Hollande*, qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage. Le *tilleul* vient fort bien dans les lieux montueux & exhauſſés, pourvû qu'il y ait un peu d'humidité; car il aime les terres graſſes. On en éleve, de graines, de marcotes, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans les bois. Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été bien nourris. On les ſeme en Septembre & en Mars, dans une bonne terre, bien meuble, & bien expoſée, par rayons, ou à plein champ. A deux ou trois ans, on les leve, & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au beſoin. On en fait auſſi un grand débit aux environs de Paris. A l'égard des plants enracinés, les plus petits ſont les meilleurs, & avant de les placer à demeure, il eſt bon de les placer quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu; car la plûpart des *tilleuls* qu'on arrache dans les bois, n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche, à cauſe de la coupe des taillis. Ceux qui les arrachent endommagent leurs racines, ou ils éclatent la ſouche; ce qui fait que les plants deſſouchés périſſent ou languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſont donc ceux qui ſe trouvent de brin, ſans ſouche ni marcotte, encore ne valent-ils jamais ceux élevés en pépiniere.

TIMBALE *en cuiſine*, nom qu'on donne à un eſpéce de ragoût enveloppé d'une pâte, & cuit au four. On en fait de pluſieurs façons: des *timbales de pieds de mouton*, de ragoût de viandes mêlées de mauviettes, d'anchois, à la moëlle, &c.

TIMBRE: c'eſt la marque, que les fermiers du domaine mettent ſur chaque feuille de papier, qui ſert aux expéditions des greffes, aux actes des notaires, & aux écritures des avocats & procureurs. Le *papier timbré* eſt celui qui a cette marque.

Timbre, dans le commerce de la pelleterie ſe dit d'un certain nombre de peaux de martres-zibelines ou d'hermines liées enſemble par le côte de la tête, qui viennent *ainſi* de Moſcovie & de Laponie. *Chaque timbre*, ou *maſſe*, eſt compoſé de trente paires de peaux, & une caiſſe de martres-zibelines aſſorties, contient dix *timbres*.

TINE & TINETTE. *Liger* nomme *tine* un petit vaiſſeau fait de bois, plus large par le bas que par le haut, relié de cercles, & qui a deux oreilles, qui ſont percées, & par où on paſſe un bâton

Digitized by Google

ton pour le porter. Ce vaisseau sert, en vendange, pour tirer le moût dans les tonneaux ; il tient environ un quartaut... On appelle *tiné* le grand bâton dont on se sert pour porter la *tine*. On nomme *tinette*, un autre vaisseau, dont le fond est plus étroit que le haut, & dont on se sert pour mettre les beurres salés & les beurres fondus. Il y en a de différentes grandeurs. Celles de Dixmudes sont ordinairement, depuis vingt jusqu'à soixante livres ; & celles qui viennent de Normandie & du Bourbonnois, pesent depuis vingt jusqu'à deux cents livres.

TIRAGE, est un espace, qui doit rester libre sur les bords des rivières pour le passage des chevaux qui tirent les bateaux.

TIRE-PIED : courroie dont les ouvriers en cuir se servent pour assujettir leur ouvrage sur l'un de leurs genoux.... *Tire-plomb*, ou *rouet à tirer le plomb*, machine dont se servent les vitriers, pour réduire en verges plates, & à pincer des deux côtés, le plomb qu'ils ont fondu en lingots.

TIRER UNE ALLE'E ; *en terme de jardinage*, c'est, avec une charrue propre à ce travail, ou avec une ratissoire, couper dans une allée toutes les herbes qui offusquent la vue, pour y passer ensuite le rateau ou le rabot, suivant qu'elle est spacieuse.

TIRER ; ce mot a différentes significations dans le commerce & dans les arts & métiers.... *Tirer une lettre de change*, c'est l'écrire, la signer, & la donner à celui en faveur de qui elle est, pour en recevoir le montant dans l'endroit sur lequel elle est tirée.... *Tirer en ligne de compte*, c'est porter sur un livre, en crédit ou en débit, une somme qu'on a reçue ou payée pour quelqu'un, avec qui on est en compte ouvert..... *Tirer un chapeau à poil*, c'est, parmi les chapeliers, en *tirer* le poil avec le carrelet.

TIRETAINE, étoffe très-grossiere, dont la chaîne est ordinairement de fil & la trame de laine. On en fait aussi de laine, sur-tout à Reims, où on les fait passer pour de petits droguets très-légers & très-fins. Les communs se font en Picardie & en Poitou.

TIREUR *d'or & d'argent*, ouvrier dont le métier consiste à rendre ces deux métaux aussi fins qu'il est possible de le faire. Les deux principales communautés des *tireurs d'or* sont celles de Paris & de Lyon ; c'est aux cours des monnoies qu'ils sont obligés de prêter serment. A Paris, les *tireurs d'or* forment une communauté considérable ; celle de Lyon a beaucoup de rapport avec celle de Paris. Voyez le *Dictionnaire de Commerce*, ou le *Manuel des négocians*.

TISSERAND, ouvrier qui fait de la toile. Ils forment, à Paris, une communauté, dont les statuts sont du 22 Janvier 1586, sous le régne de Henri III, confirmés par Henri IV, en Juin 1608, & par Louis XIII, en 1640.... On donne aussi le nom de *tisserand*, dans les manufactures de lainage, aux ouvriers qui travaillent l'étoffe sur le métier avec la navette.

TISSU, est un ouvrage fait à la navette ; & *tissutier-rubanier*, est un ouvrier qui fait, sur le métier, des rubans unis ou façonnés. Voyez *Rubanier*.

TITRE, dans le commerce de l'or & de l'argent, est le degré de finesse de ces deux métaux. Le *titre de l'or* se mesure par carats. Le plus fin doit être à vingt-quatre carats. Le *titre de l'argent* s'évalue par deniers, & le plus fin doit être à douze deniers..... *Titre* est aussi un acte ou écrit, qui prouve ou

Digitized by Google

aſſure quelque choſe. Dans le commerce, les *titres* ſont les livres, les lettres miſſives, les factures, les lettres de change, &c.

TOILE, tiſſu de fils entrelacés, dont les uns, qui s'étendent en longueur, ſont nommés *fils de chaîne*, & les autres qui traverſent les premiers, ſont nommés *fils de trême*. Toutes les *toiles* ſe font ſur un métier à deux marches, par le moyen de la navette. Les matieres avec leſquelles on les fait ſont le chanvre, le lin & le coton. Il s'en fait néanmoins de ſoie, d'or, & d'argent filés; mais ce ſont plûtôt des étoffes que des *toiles*, & ce ne ſont que les fabriquans d'étoffes qui les font. Il y a peu de marchandiſes, dont le commerce ſoit ſi étendu que celui des *toiles* de lin, de chanvre & de coton. Il s'en fait de tant de différentes façons, & en tant de différens endroits, qu'il n'eſt pas poſſible dans un ouvrage, tel que celui-ci, d'en donner le détail. *Voyez* aux articles de celles qui ont des noms particuliers. Donnons ſeulement la notice des lieux où ces *toiles* de lin, de chanvre & de coton ſe fabriquent.

Il vient en France, des Indes orientales, des *toiles* de coton qui nous ſont apportées par les vaiſſeaux François, Anglois & Hollandois. La vente s'en fait à l'Orient en Bretagne.... Les *toiles de Hollande* ſe font preſque toutes à Harlem; ce ſont des *toiles de lin*. Les plus belles ſe font dans la province de Friſe; ce qui leur a donné le nom de *toile de Friſe*. A Amſterdam & à Roterdam, on fait des *toiles de coton* nommées *hollandilles*, preſque toutes pour l'Eſpagne.... L'*Angleterre*, l'*Ecoſſe* & l'*Irlande* fourniſſent peu de *toiles*. Les Anglois en tirent beaucoup de France & de Hollande; celles d'Irlande ſont les meilleures..... Il ſe fabrique beaucoup de *toile en Siléſie*, & le commerce en eſt grand... La *Weſtphalie* fournit auſſi des *toiles* en quantité, dont il ſe fait une certaine conſommation en Eſpagne & aux Indes..... Les *toiles de Montbeliard* ſont groſſes, bleues & blanches, propres pour faire des *toiles* de matelas.... *Saint Gall* en Suiſſe fait un très-grand commerce de *toiles* de lin, blanches, ou teintes en différentes couleurs, fines, moyennes & groſſes, de onze à douze aunes à la piéce, ſur cinq ſixiemes de large. Lyon, Marſeille & Montpellier, en font un grand commerce, & on en envoie beaucoup en Eſpagne, & aux Indes occidentales..... Gand, Courtrai, Menin, &c. en Flandres, fourniſſent en abondance des *toiles* de lin très-fines & très-blanches. On fait auſſi, en Flandres, des *toiles* de lin à carreaux, qui s'emploient à faire des matelas & des *toiles* d'étoupes, les unes crues & les autres à demi-blanches, preſque toutes deſtinées pour l'Eſpagne ou pour les iſles de terre-ferme de l'Amérique Eſpagnole. On fait encore, à Ypres & à Courtrai, des eſpéces de groſſes batiſtes qui ſe conſomment preſque toutes dans les Pays-Bas..... Le Hainault, l'Artois & le Cambreſis fourniſſent des *toiles* de lin extrêmement fines, qu'on appelle *batiſte & linon*. Valenciennes, Arras, Bapaume & Cambrai ſont les villes de ces provinces où il s'en fait le plus grand commerce..... L'iſle de France ne fabrique point de *toile*, mais il s'en blanchit beaucoup de celles de Laval à Senlis.... L'Anjou fournit quantité de *toiles*, comme Beaufort, Cholet, Château-Gontier, &c.... La Picardie eſt une des provinces de France, où il ſe fabrique le plus de *toiles*, comme Saint-Quentin, Beauvais, Compiegne, Bulle, Vervins, Noyon, Pé-

Digitized by Google

tonne, &c.... La Bretagne fournit des *toiles* pour faire les voiles des vaiſſeaux.... La Normandie fournit le plus de toutes ſortes de *toiles*; ce qui fournit une branche conſidérable du commerce de Rouen, de Caën, & de quelques autres villes..... Enfin le Perche, le Maine, la Champagne fourniſſent & le chanvre & quantité de *toiles*. Voyez, pour toutes les *toiles* que les provinces du royaume fabriquent & fourniſſent, le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, &c.

TOILE VELOUTE'E, ou *Tapiſſerie ſoufflée*; c'eſt une *toile* liſſe ſur laquelle on peint & on deſſine avec un mordant, le ſujet qu'on veut repréſenter, & ſur lequel mordant on ſouffle tout de ſuite de la laine hachée de différentes couleurs. On rend, ſur ces *toiles*, toutes ſortes de ramages, de verdures & de payſages, & de grands tableaux d'hiſtoire. Ces tapiſſeries ſont moins ſujettes à dépérir que les papiers d'Angleterre, & ſont moins ſujettes à ſe faner & à ſe graiſſer que les étoffes de ſoie.

TOILE' *de dentelle*, c'eſt ce que, dans les points à l'aiguille, on nomme le *tiſſu*, ou le *point fermé*. Plus le *toilé d'une dentelle* eſt ſerré, plus l'ouvrage en eſt bon.

TOILERIE; ce terme comprend toutes ſortes de *toiles*. La *toilerie fine* comprend les mouſſelines, & les toiles extrêmement fines. La *toilerie groſſiere* comprend les toiles ordinaires & communes du pays.

TOILETTE, morceau de toile blanche, rouſſe ou teinte en couleur, dans laquelle on enveloppe les piéces de draps, & d'étoffes de laine, & ſur lequel on attache l'étiquette qui contient le numéro, l'aunage de la piéce, & quelquefois le nom du fabriquant, ou du marchand qui a fait l'envoi..... *Toilette* eſt auſſi une eſpéce de nape fine, bordée & garnie avec de la mouſſeline ou de la dentelle, dont on couvre les tables ſur leſquelles ſont rangées les choſes néceſſaires pour la coëffure & l'ajuſtement des femmes.... Les *revendeuſes à la toilette*, ſont des femmes qui vont de maiſon en maiſon, offrir différentes marchandiſes de modes & d'ajuſtemens..... Dans l'Artois, principalement à Bapaume, on donne le nom de *toilette* aux toiles de batiſte écrues, & aux linons unis & rayés, avant qu'ils aient été blanchis.

TOILIER & TOILIERE; ce ſont des marchands & marchandes de toile. Voyez *Lingere*.

TOISE, meſure de ſix pieds de long, marquée, avec de petits cloux, par pieds, par pouces, par lignes, &c. Un jardinier avec la *toiſe* meſure les longueurs & les hauteurs d'un jardin, des murailles, des tas de fumier, des terres enlevées ou tranſportées. La *toiſe* eſt communément de bois. Il s'en fait auſſi avec de petites chaînes d'acier ou de cuivre.... On appelle *toiſe d'échantillon*, celle qui n'a pas de rapport à celle de Paris..... On appelle *toiſe courante* celle où l'on ne meſure que la longueur.... La *toiſe quarrée* conſiſte en ſix pieds en longueur, & en ſix pieds en largeur; ſon aire eſt de trente-ſix pieds.... La *toiſe cube* contient ſix pieds de tout ſens, c'eſt-à-dire, en longueur, en largeur & en hauteur; qui forme 216 pieds cubes..... Dans les principales villes, il y a des *jurés-toiſeurs* qui ſont chargés de *toiſer* les bâtimens, dans le cas que les architectes ou entrepreneurs ne ſe trouvent pas d'accord avec le propriétaire qui fait bâtir.

TOISON, eſt le nom qu'on donne à la laine, telle qu'on l'ôte de deſſus l'animal. Les marchands

Digitized by Google

qui font le commerce des laines, les achetent ordinairement en *toiſons*, & les revendent enſuite, après les avoir fait laver, dégraiſſer & peigner.

TOLE, fer noir, applati & réduit en feuilles. Voyez *Fer-blanc*.

TOLER, monnoie de cuivre de Suède, qui eſt la *rixdale* de cuivre.

TOMBAC, compoſition métallique, dont la baſe eſt le cuivre dont on fait des tabatieres, des boucles, &c.

TOMBEREAU, charrette faite en forme de caiſſe, qui ſert à tranſporter les fumier, les boues, le ſable, les terres, &c.

TON; inſecte qui coupe les racines des plantes; il faut le chercher au pied, quand on les voit fanées. Il ſe retire auſſi dans les ſentiers; il faut de tems en tems les fouiller. Les maraîchés aſſurent unanimement que c'eſt la qualité des fumiers qui les engendre, & que le crotin de tous les chevaux qui mangent du ſon, produit cet effet. On doit être en garde ſur cela.

TONDEUR, artiſan qui tond, avec des forces, les draps ou autres étoffes de laine. Ces ouvriers forment, à Paris, une communauté très-ancienne. Leurs premiers ſtatuts ſont du mois de Décembre 1384. Louis XI les confirma, & les augmenta en 1477; enſuite Charles VIII, en Juillet 1484; & François I, en 1531. Les *tondeurs*, par les réglemens de 1669, art. 53, ne peuvent ſe ſervir que du ſain-doux de porc le plus blanc. Ce ſont eux qui ſe mêlent de catir, preſſer & friſer les étoffes de laine.

TONDRE, ſe dit à l'égard des brebis & des moutons qu'on *tond* pour en tirer la laine. On *tond* les brebis deux fois l'année en Eſpagne, & comme la laine de cette contrée, ſur-tout celle qui vient de Ségovie, eſt fort eſtimée, on a ſoin, quand on la tond, de mettre des couvertures ſous les brebis, crainte qu'il ne s'en perde. Anciennement on arrachoit la laine au lieu de la *tondre*. Il y a encore même des pays où cela s'obſerve, & pour cela ils laiſſent les brebis jeûner pendant trois jours, avant cette opération, parce que, prétendent-ils, la laine tient moins, lorſque ces animaux ſont languiſſans, que lorſqu'ils ſont bien nourris. Ceux qui, les premiers, apprirent à *tondre* les brebis, vinrent de Sicile en Italie, quatre cents cinquante-quatre ans après la fondation de Rome. Voyez ci-deſſous, *Tonte de brebis*.

TONDRE; dans les manufactures de lainage, c'eſt couper, avec de grands ciſeaux qu'on nomme *forces*, le poil ſuperflu qui ſe trouve ſur la ſuperficie des draps, & autres étoffes de laine, pour les rendre plus unies & plus raſes. La fineſſe & la qualité des étoffes, réglent le nombre des tontes qu'on leur donne. Il en eſt quelques-unes qu'on *tond* juſqu'à quatre à cinq fois; & c'eſt ce qu'on appelle *tondre à fin* ou *en affinage*. Les dernieres *tontes* ſe donnent alors du côté de l'envers, & c'eſt ce qu'on nomme *tontures d'envers*, ou *traverſages*.... *Tondre les chapeaux*, c'eſt la façon que les chapeliers leur donnent pour les dépouiller des longs poils qui reſtent ſur leur ſuperficie, après leur fabrication. Les chapeaux de caudebec, & ceux de laine, ſe tondent en les plaçant ſimplement ſur la flamme d'un feu très-clair; c'eſt ce qu'on nomme *flamber le chapeau*.

TONDRE; *en terme de jardinage*, c'eſt une adreſſe de bien *tondre* les bouis & les paliſſades. On *tond* le bouis avec les ciſeaux, & les paliſſades avec le croiſſant. Cette

Digitized by Google

adreſſe s'acquiert par la pratique qu'on en fait. Le métier eſt pénible, & il eſt bon d'être robuſte.

TONNAGE, droit qui ſe leve, en Angleterre, ſur les vaiſſeaux marchands, à raiſon de tant par tonneau.

TONNE, vaiſſeau de bois d'une grandeur extraordinaire, qui ſert à conſerver le vin pendant pluſieurs années. On nomme une *tonne*, en Allemagne, *foudre*. Il y en a qui contiennent juſqu'à cent vingt muids de vin... Dans le commerce, on ſe ſert des *tonnes* pour mettre des marchandiſes ſolides, telles que du ſucre, de la caſſonnade, des pelleteries, de la mercerie, quincaillerie, chapeaux, morue, &c.... *Tonne* eſt auſſi une meſure pour les grains, en uſage en pluſieurs villes du Nord, comme à Copenhague, à Stockholm, à Embden, &c.... Une *tonne d'or*, chez les Hollandois, eſt une ſomme de cent mille florins.... *Tonne* eſt encore un gros *tonneau* vuide & bien bouché, qu'on fait ſurnager dans les endroits dangereux de la mer, pour les indiquer au pilotes. Il y a des côtes & des pays où on fait payer à chaque navire marchand un droit pour l'entretien de ces *tonnes*. Suivant l'article 9 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, ce droit doit être acquitté par le maître du bâtiment, & n'eſt point du nombre des avaries.

TONNEAU, ſe dit, en général, de toutes ſortes de vaiſſeaux ou futailles de bois, ronds & reliés de cercles, ſervant à enfermer différentes ſortes de marchandiſes ſolides ou liquides.... *Tonneau* eſt auſſi une meſure pour les liquides, en uſage en nombre d'endroits, mais qui diffère preſque par-tout. A Bourdeaux & à Bayonne, le *tonneau* eſt compoſé de quatre barriques qui font trois muids de Paris. A Orléans & en Berri, il contient environ trois muids de Paris..... *Tonneau* eſt encore une meſure pour les grains, qui contient ou peſe plus ou moins, ſuivant les lieux. A Nantes, le *tonneau* de grains contient dix ſetiers, de ſeize boiſſeaux chacun, & peſe environ deux mille deux cents cinquante livres. A Marans & à la Rochelle, il contient quarante-deux boiſſeaux, & peſe deux pour cent de moins que celui de Nantes. A Breſt, il contient vingt boiſſeaux, & peſe environ deux mille deux cents. A Port-Louis & à Hennebon, il peſe deux mille neuf cents cinquante. A Rennes & à Saint-Malo, deux mille quatre cents. A Aire, à Quimper-Corentin, & à Quimperlay, il ne peſe que douze cens.... Dans le commerce de mer un *tonneau* eſt eſtimé peſer vingt quintaux ou deux milliers; c'eſt la maniere d'eſtimer ce qu'un vaiſſeau peut porter & contenir: ainſi lorſqu'on dit qu'un vaiſſeau eſt du port de cent cinquante *tonneaux*, on entend qu'il peut porter trois cents milliers. Suivant pluſieurs obſervations, l'eau de la mer, qu'occupe le bâtiment en s'enfonçant, peſe une quantité égale à celle de ſon port.

TONNELIER, artiſan qui fait, qui relie, & vend des *tonneaux*, & autres vaiſſeaux de bois, reliés d'oſier, tels que les tonnes, les cuves, les cuviers, les ſeaux, ſaunieres, &c. Ce ſont eux qui font la deſcente des vins, des bieres, &c. dans les caves des bourgeois & des marchands de vin. Les *tonneliers* forment, à Paris, une communauté très-nombreuſe. Leurs premiers ſtatuts leur furent donnés ſous le régne de Charles VII; ils furent augmentés par Charles VIII; François I les confirma. Les *tonneliers* en eurent de nouveaux ſous Char-

les IX, qui furent encore augmentés & confirmés par Henri III, ſucceſſivement par Henri IV, Louis XIII & Louis XIV. Le tems d'apprentiſſage eſt fixé à cinq années entieres & conſécutives.

TONNELLE, berceau de treillage, couvert de verdure, cabinet qu'on fait dans les jardins qu'on entoure de phyléria, de chevrefeuille, de couleuvrée, & autre verdure, ſoutenue de perches de charpente ou de fer.

TONTE, ſe dit du tems où l'on tond les brebis, & de l'action de celui qui tond. En France, où l'on ne fait qu'une *tonte* par an, on *tond* les brebis & les moutons au mois de Mai, plus ou moins tard, ſuivant la chaleur, & les agneaux au mois de Juillet. Si on *tondoit* les moutons ou les brebis, avant ou après le mois de Mai, ou ils auroient trop froid, auſſi-tôt qu'ils auroient perdu leur toiſon, ou ils n'auroient pas aſſez de tems pour ſe revêtir avant l'hiver. Pour faire la *tonte*, il faut toujours choiſir un beau jour ſans vent. La veille, ſur le ſoir, on lave tout le troupeau bête à bête, dans une riviere ou ruiſſeau bien clair; l'eau de mare ſeroit trop ſale pour cet effet. Le lendemain, jour de la *tonte*, le berger doit avoir ramené ſon troupeau dans la bergerie ſur les huit heures du matin, pour qu'on faſſe la *tonte*. On prend chaque brebis, mouton ou agneau, l'un après l'autre. On le lie par les quatre pieds, on l'étend ſur une table ou ſur un van, & avec de bonnes forces, on lui coupe toute la laine, le plus près de la chair qu'il eſt poſſible. Si on ne les a pas tondues toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remet le reſte au lendemain matin. Après que les brebis ſont tondues, il eſt bon de leur paſſer la main par-deſſus le dos, pour les fortifier, & de les frotter de vin & d'huile de noix mêlés enſemble. Il y en a qui les frottent de ſuie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point. Si on leur fait quelque cicatrice en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du ſaindoux, ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix. Cet onguent, dont on frotte les brebis tondues, empêche qu'elles ne gagnent la gratelle ou la galle; & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue. L'eau de mer fait le même effet, quand on eſt à portée d'y plonger les brebis tondues; ou bien on prend du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux, de la lie d'huile d'olive: on mêle tout cela à doſe égale, & on en frotte les brebis nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il eſt aiſé d'en refaire d'autre; ou bien on peut ſe ſervir d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert. On y met du ſel & un peu de bouille, & on en frotte les brebis. Tous ces remedes topiques & faciles guériſſent les coupures, préviennent la gale & la gratelle, & font que la toiſon en revient plus belle. Il eſt très-rare, en France, de *tondre* les moutons plus d'une fois l'an. Quand on tond deux fois, la premiere *tonte* ſe fait au mois de Mars, & *la ſeconde* au mois d'Août; *mais la* laine de la ſeconde n'eſt pas ſi bonne que celle de la premiere. Dans le Piémont, on tond les brebis trois fois, au mois de Mars, en Juillet, & en Novembre. Dans les pays ſeptentrionaux, il n'y a qu'une *tonte*, & on la fait au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud; car le moindre froid morfondroit les brebis, & leur donneroit la toux, qui leur ſeroit très-dangereuſe.

Digitized by Google

TONTE; *en terme de manufacture de lainage*, c'eſt la façon qu'on donne à une étoffe, en la tondant à l'endroit où à l'envers avec des forces. . . . *Tonte* ſe dit auſſi des branchages de bois qu'on tond, & qu'on coupe de tems en tems. La *tonte* des ſaules, marſaux, aulnes, peupliers, &c. appartient à un uſufruitier ou fermier.

TONTINE, eſpéce de ſociété viagere, dans laquelle ceux qui ont contribué à en former les fonds, ſe ſuccédent dans la jouiſſance des rentes viageres qui la compoſent, & héritent les uns des autres, à meſure qu'il en meurt quelques-uns; enſorte qu'après la mort du dernier actionnaire, les rentes s'éteignent, & retournent au profit de celui qui a établi la *tontine*.

TOPASE; pierre précieuſe, tranſparente, & dont la couleur imite celle de l'or. Les Indes, l'Ethiopie, l'Arabie & le Pérou ſont des pays d'où les *topaſes* les plus rares viennent. On donne ſurtout la préférence aux orientales: leur jaune eſt un peu citron, ſatiné & fort agréable. Celles du Pérou ont moins de dureté, & leur couleur tire ſur l'orangé. On trouve auſſi des *topaſes* en Siléſie, en Bohême, & en Saxe, mais leur jaune eſt extrêmement foncé, & tire même ſur le noir: elles ſont d'ailleurs moins dures que les autres. On contrefait aiſément les *topaſes*, & l'on en voit de factices, qui, au premier coup d'œil, ne le cédent point aux naturelles.

TOPINAMBOUR; plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de douze pieds, ou davantage, revêtues de beaucoup de feuilles longues, larges & pointues, découpées profondément en leurs bords; ſes fleurs ſont belles, radiées de couleur jaune. Il leur ſuccéde des ſemences menues, garnies chacune dans le haut, de deux feuilles, & enchaſſée dans une feuille pliée en goutiere. Ses racines ſont grêles & rampantes, ſe répandant au long & au large, auxquelles ſont attachées des tubercules appellés auſſi *topinambours*, gros, comme des poires, quelquefois comme le poing, boſſus, de figure inégale, de même que les truffes, mais liſſes, charnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux & agréable, approchant, quand ils ſont cuits, de celui de l'artichaut. Toute terre lui eſt bonne. Cette plante ſe multiplie de graine, ou de ſon propre fruit, qu'on replante au mois de Mars, de la même maniere que les truffes. Les *topinambours*, dit *Lemery*, pourriſſent beaucoup, adouciſſent les âcretés de la poitrine, produiſent des humeurs groſſieres, excitent des vents, conviennent aux jeunes gens bilieux, & à ceux en général, dont les humeurs ſont trop âcres, & trop agitées. Les *topinambours* s'apprêtent de pluſieurs manieres; comme ils abondent en viſcoſités, ils ſont plus ſains cuits ſous la braiſe, accommodés enſuite avec du beurre bien frais, & un peu d'oignon & de ſel. On peut auſſi les faire cuire dans l'eau, les peler enſuite, & les mettre dans une ſauſſe blanche avec de la moutarde.

TORAILLE, eſt un corail brut, qui nous vient du Caire & d'Alexandrie.

TORCHE: bâton rond, plus ou moins gros, de bois léger & combuſtible, ſur lequel on met cinq à ſix méches, que l'on couvre de cire blanche ou jaune. . . . On donne auſſi le nom de *torche* à la réſine, qui découle des pins, des mélèſes, &c. . . . . Les marchands de fer donnent le nom de *torche* à des paquets de fil de fer ou de léton.

TORD : on donne ce nom à du fil, de la soie, de la laine, qui ont reçu une double façon au filage, ... Les teinturiers & les plieurs de soie appellent *tordre*, la façon qu'ils donnent à ces matieres, en *tordant* plusieurs écheveaux ensemble.

TORMENTILLE ; plante, dont il y a deux espéces, & dont la racine de l'un & de l'autre, est d'usage dans la pharmacie. L'une croît dans les jardins & dans les bois. L'autre ne croît que sur les Alpes & sur les Pyrénées.

TORMINAL, sorte de cormier, d'une moyenne hauteur, dont l'écorce est lisse, les feuilles semblables à celles des vignes, & le fruit longuet & d'un goût âcre.

TORON, *chez les cordiers*, est un assemblage de plusieurs fils de carret, tournés ensemble. Chaque *toron* est de quarante fils, & les gros cordages sont formés de quatre *torons*.

TORQUER *le tabac* ; c'est le corder & le filer pour le mettre en rouleaux.

TORTUE, animal amphibie, dont il y a deux espéces, celle de mer & celle de terre ; on connoît quatre sortes de *tortues de mer* ; la *tortue franche*, le *caret*, la *kahouanne*, & une autre, qui n'a point de dénomination. La chair de la *tortue franche* est bonne à manger : celle du *caret* ne vaut rien, mais son écaille est estimée : de la *kahouanne* on tire seulement une huile bonne à brûler, & la quatrième ne fournit aussi au commerce, que de l'huile. La chair de la *tortue franche* est nourrissante, fait un aliment solide & durable, contient un suc huileux, balsamique & salin. Ce mets s'apprête de plusieurs façons ; il est plus sain bouilli, avec du sel & autres assaisonnemens. On en fait des ragoûts, des tourtes, des potages, des fricassées, &c.

TOTAL ; réunion de plusieurs parties, qui, jointes ensemble, forment un tout ou un entier.... *Total* se dit aussi de plusieurs sommes additionnées ensemble.

TOUAGE, est la manœuvre que font les mariniers d'une chaloupe, pour tirer, à force de rames, un vaisseau qui y est attaché.

TOUANSE ; satin qui vient de la Chine, beaucoup plus fort, mais moins lustré que celui de France. Il y en a d'unis en toutes couleurs, & d'autres à fleurs.

TOUCHE : *Pierre de touche* ; elle est polie & noire : on s'en sert pour éprouver les métaux... *Touche*, en Bretagne, est un certain nombre de cerceaux d'osier, ou autre bois pliant, qu'on nomme, à Paris *molles*.

TOUCHER, mot synonyme à recevoir ; on dit : *J'ai touché une somme de douze mille livres.*

TOUFFE, *en agriculture*, se dit d'un gros pied, composé de plusieurs petits, qui peuvent être séparés l'un de l'autre, & conséquemment plantés séparément, pour se mettre en état de venir *touffe* à leur tour.

TOUPILLON, *en jardinage*, se dit d'une confusion de plusieurs branches d'orangers, fort petites en grosseur, longues, chargées de petites feuilles, & venues fort près les unes des autres. Un jardinier habile doit être soigneux d'*étoupillonner*, c'est-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conserver qu'une ou deux, & les mieux placées pour la figure de l'arbre.

TOUR ; machine composée de plusieurs piéces, qui sert à tourner en rond & en ovale, toutes sortes de matières, quelque dures

Digitized by Google

ou tendres qu'elles soient. L'or, l'argent, le fer, le cuivre, l'étain, l'yvoire, le bois, la corne, l'écaille de tortue, la pierre, &c. sont tous propres à être tournés, & servent à faire différens ouvrages.

TOURC ou TURQ, ancienne monnoie d'argent de Lorraine, qui vaut environ dix-huit sols de France, & qui, passe dans les Echelles du Levant, pour le tiers d'un écu de Hollande.

TOURNER, c'est travailler quelque chose en rond.... *Tourner*, en terme de jardinage, se dit de la premiere marque de maturité d'un fruit. Un fruit qui *tourne* est un fruit qui mûrit; mais une *cerise tournée* est une *cerise gâtée*.

TOURNE-GANTS, ce sont deux bâtons de buis, assez semblables à des fuseaux, dont les gantiers se servent pour renformer & redresser leurs gants.

TOURNESOL; plante qu'on dit toujours se tourner vers le soleil, ou suivre son mouvement. Voyez *Héliotrope*.

TOURNE VIS, instrument de fer, dont on se sert, pour tourner les vis & les faire entrer dans leur écrou.

TOURNEUR, ouvrier qui travaille au tour. Les maîtres *tourneurs* & rempailleurs de chaises, forment à Paris une communauté, ainsi qu'à Lyon.

TOURNOIS, ancienne monnoie de France, & aujourd'hui (1764) monnoie de compte, opposée à celle qu'on nomme *parisis*. La livre & le sol *tournois* sont moindres d'un cinquiéme, qu'un *parisis*. Il faut cent vingt-cinq livres *tournois* pour faire cent livres *parisis*.

TOURTEAU; marc ou résidu de certains grains ou fruits, dont on exprime l'huile.

TOURTE, *en cuisine*, pâtisserie, qui sert pour entrée, entremets, & au dessert..... On donne le nom de *tourtes* au marc qui reste des noix, des graines de navette, de rabette & de lin.

TOURTERELLE, espéce de pigeon, plus délicat que le pigeon. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, a comme un collier noir autour du cou; il s'en trouve aussi de blancs dans les pays froids. La *tourterelle* aime à habiter les lieux sablonneux, écartés & montagneux, & se tient sur le haut des arbres, où elle fait son nid. Sa chair est moins séche que celle du pigeon ramier; elle est d'un meilleur goût & produit un bon sue. Quand cet oiseau est gros, tendre & jeune, c'est un manger délicieux. Il s'apprête comme le pigeon.

TOURTIERE; ustensile de cuisine, vaisseau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un couvercle de même métal, à pieds, ou sans pieds; celles-ci sont propres à mettre au four, & n'ont point ordinairement de couvercle. Les autres servent pour mettre au foyer, feu dessus & dessous.

TRACE, gros papier gris, dont on se sert à faire des cartes à jouer.

TRACER; *en jardinage*, c'est marquer, avec le traçoir, les traits d'un parterre, soit découpé, soit en broderie, pour y planter le buis.... Les dessinateurs *tracent* des desseins de broderies, de tableau de tapisserie &c.... *Tracer* se dit aussi des racines, qui coulent entre deux terres, peu avant dans la terre, & un peu au-dessus de la superficie. Le *traçoir* dont les jardiniers se servent, est un instrument de fer, pointu, emmanché d'un manche de quatre ou cinq pieds de long, dont on se sert pour tourner les terres.

Digitized by Google

TRAFIC; *terme ſynonyme à* commerce *& à* négoce. Voyez *ces mots.*

TRAIN, *dans le commerce de bois*, eſt une eſpéce de radeau, compoſé d'un certain nombre de piéces de bois, jointes enſemble par pluſieurs longues perches, attachées avec des liens nommés *rouettes*: les bois quarrés, les bois de ſciage & le bois à brûler viennent, pour la plus grande partie à Paris, en *train*. Cette maniere de les voiturer en facilite le tranſport & en diminue les frais.

TRAINEAU, voiture ſans roues, dont on ſe ſert pour tranſporter des balles ou tonneaux de marchandiſe, d'un endroit à un autre. Dans les pays ſeptentrionaux, on ſe ſert de *traîneaux* pour tranſporter ſur la neige les voyageurs & les marchandiſes. En Hollande, on nomme *traîneurs* ceux qui conduiſent les *traîneaux*, quand les canaux ſont glacés.

TRAIT, fil de quelque métal tiré & paſſé par la filiére, comme l'or, l'argent, le cuivre & le fer. *L'or trait* & *l'argent trait* eſt celui qui eſt pur.

TRAIT, partie du harnois des chevaux de tirage, qui ſert à les attacher à la voiture qu'ils tirent. Un *cheval de trait* eſt celui qui ſert au tirage.... *Trait*, en terme de balancier, c'eſt ce qui fait pencher un des *traits* de la balance plus que l'autre.... *Trait*, chez les marchands, eſt un petit excédent de peſanteur, qui doit ſe trouver du côté de la marchandiſe..... *Trait*, eſt auſſi l'eſpace que les maîtres des fonds ſont tenus de laiſſer ſur le bord des rivieres pour le tirage des chevaux tirant les bateaux, en montant ou deſcendant.

TRAIT de BUIS, *en jardinage*, eſt un filet de *buis nain*, continue & étroit, qui forme la broderie d'un parterre, & renferme les plates-bandes & carreaux. On les tond ordinairement deux fois l'an, en certains *tems* de la lune, pour le faire profiter ou l'empêcher de monter trop vîte.

TRAITE, *en terme de banque*, eſt une lettre de change, tirée par un négociant, à l'ordre d'un tiers, ſur quelqu'un de ſes correſpondans..... *Traites*, ſont auſſi des ſommes qu'on remet ſur quelques places à ſon correſpondant, avec ordre de les remettre encore ailleurs.... *Traite*, eſt encore le commerce qu'on fait, en Canada, avec les ſauvages, de leurs différentes pelleteries. On appelle auſſi *traite*, l'achat des négres qu'on fait ſur les côtes de Guinée, pour les tranſporter en Amérique... *Traite foraine*, ancien droit qui ſe leve, en France, ſur les marchandiſes qui y entrent, & qui en ſortent, & qui s'entend auſſi des provinces réputées étrangeres... *Traite de Charante*, droit qui ſe leve ſur les ſels, qu'on voiture par la riviere de Charante..... *Traite domaniale*, droit qui ſe perçoit en Languedoc, & dans quelques provinces voiſines, mais ſeulement ſur certaines marchandiſes.

TRAITE', eſt une convention, contrat ou marché, dont on convient, & dont, en conſéquence, on régle les conventions *faites* avec les parties contractantes.... *Traité de commerce*, eſt une convention faite entre deux *puiſſances*, par laquelle elles s'accordent réciproquement différentes facilités pour le commerce de leurs ſujets, ſoit en permettant l'introduction de certaines marchandiſes dans leur Etat, ſoit en accordant l'exemption d'une partie des droits fixés par les tarifs.

Digitized by Google

TRAITEUR ; nom qu'on donne à la Louiſiane, à ceux qui portent des marchandiſes aux ſauvages, juſques dans leurs habitations

TRAITEURS, à Paris, ſont une communauté, qui, par leurs ſtatuts, ont la liberté de donner à manger ; ils ſont & marchands de vin, rôtiſſeurs, cuiſiniers, & même aubergiſtes.

TRAME, ou TRE'ME, c'eſt, dans les manufactures de ſoie, de laine, de fil, de coton, les fils que l'ouvrier fait paſſer tranſverſalement avec la navette, en tirant les fils de la chaine des étoffes, des toiles, des rubans, &c.

TRANSACTION ; acte par lequel deux ou pluſieurs perſonnes réglent à l'amiable leurs différends. Il faut, en dreſſant ces actes beaucoup de clarté, de préciſion, & beaucoup de ſagacité & de prudence, pour en prévoir les ſuites.

TRANSILLAS ; ſorte de dentelle que les Hollandois envoient à Cadix, & qui ſont d'un très bon débit.

TRANSIT : dans les fermes, *acquit* de *tranſit* eſt un acte que les commis des douanes délivrent aux voituriers, pour certaines marchandiſes, qui allant directement à l'étranger, obtiennent le paſſage du royaume, & peuvent traverſer tous les bureaux des fermes, ſans être viſités, ni payer aucuns droits.

TRANSPLANTER ; c'eſt déplanter une plante pour la mettre dans un autre lieu. Les *laitues*, & la plûpart des fleurs, veulent être *tranſplantées*. Pour *tranſplanter* un arbre, quel qu'il ſoit, on fait un cerne d'une largeur convenable, à-peu-près à l'étendue des racines de l'arbre : on en tire la terre petit à petit, juſqu'à ce que les racines paroiſſent, & ſoient tout-à-fait découvertes : enſuite on les détache doucement avec quelque petit inſtrument, pour les endommager le moins qu'on peut. Quand l'arbre eſt arraché, on le tranſporte au lieu où on le ſouhaite : on le met dans le trou, creuſé de l'étendue de ſes racines, & on lui donne la même ſituation qu'il avoit auparavant. On étend toutes ſes racines dans la circonférence du trou ; enſuite on met proprement, avec la main, deſſus & deſſous chaque racine de la terre bien meuble, en la preſſant doucement ; enſorte qu'il n'y ait aucun vuide. Quand les racines ſont couvertes d'environ quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou, du fumier de l'épaiſſeur de deux bons doigts ; on jette par-deſſus p ein un arroſoir d'eau, pour obliger la terre a ſe lier avec les racines. On couvre le fumier d'un demi pied de terre, on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout-à-fait de terre, en la preſſant contre les racines, & on en unit la ſuperficie avec un rateau. De quelque maniere qu'on rempliſſe le trou, il ne faut l'arroſer, qu'en cas que le tems ne ſoit pas diſpoſé à la gelée ; car en ce cas il faut différer l'arroſement juſqu'à ce que le tems ſoit favorable. On réitere cet arroſement au printems, afin d'exciter la ſéve à monter & à vivifier l'arbre, & en été on arroſe plus ſouvent, quelquefois même par-deſſus les branches. En plantant un arbre, il faut obſerver de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé, mais qu'il ſoit de trois pouces au-deſſus de la ſuperficie de la terre. Cette *tranſplantation* ſe fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février. On choiſit pour

Digitized by Google

cela une belle journée ſans pluie; on taille l'arbre, comme s'il n'avoit point été *tranſplanté*, en obſervant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement *tranſplanté*, il a peu de ſéve la premiere année, c'eſt ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laiſſer beaucoup de fruit la premiere année; ſans cette précaution, l'arbre courroit riſque de périr. Tout cela ſe pratique également pour les arbres à haute tige, en buiſſon, & en eſpalier, même pour les ormes & les ceps de raiſins, ou de verjus, de dix ou douze ans. Toute la différence eſt que les ceps ne donnent point de fruits la premiere année, au lieu que les autres plants ne diſcontinuent point d'en porter; ainſi, par le moyen de cette methode, on peut faire en une année un jardin auſſi avancé & auſſi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans. Remarquez avant que de faire arracher un arbre à haute tige, qu'on veut *tranſplanter*, qu'il faut lui couper le bout des branches, & toutes celles qui ſont mal placées, afin que l'arbre ait une belle figure & de bons boutons à fruits, malgré le peu de ſéve qu'il a la premiere année de ſa *tranſplantation*.

TRANSPORT; en général, c'eſt l'action par laquelle on fait paſſer une choſe d'un lieu ou d'un pays à un autre.... *Tranſport*, eſt auſſi un acte par lequel on céde à une perſonne ce qu'une autre nous doit. On en diſtingue de deux ſortes, l'un *ſérieux*, & l'autre *ſimulé*; le premier eſt celui qui eſt ſincère & véritable, & qui ne ſe fait que pour ſe libérer de ce qu'on doit effectivement, en cédant ſes droits, ſur celui qui nous doit à nous-mêmes. Le *tranſport ſimulé*, au contraire, eſt celui qui a été fait ſous le nom d'une perſonne empruntée, de laquelle on a tiré déclaration ou contre-lettre. Ces ſortes de *tranſport* ſont quelquefois licites, & d'autre fois ils ſont défendus. Un débiteur qui fait un *tranſport ſimulé* pour mettre ſes effets à couvert de ſes créanciers, & dans le dernier cas, au lieu qu'un créancier qui le fait pour ne pas pourſuivre, en ſon nom, un débiteur pour lequel il a des égards, eſt dans le premier. Pluſieurs ordonnances, réglemens, déclarations du roi, ont été donnés à ce ſujet; il eſt bon de conſulter ſur cette matiere les juriſconſultes.

TRAPE; un pied de melon de *trape*, en jardinage, veut dire un pied ramaſſé, un pied fort & nullement étoilé.

TRAVAIL; en général, ſe dit de l'ouvrage que l'on fait, ou de l'occupation à laquelle on s'adonne; & *travailleurs* ſont ceux, en général, qui s'occupent à quelques ouvrages.

TRAVERS; droit domanial qui ſe perçoit aux paſſages des ponts & bacs, ſur les perſonnes qui traverſent les rivieres, ainſi que ſur les denrées, marchandiſes, chevaux, chaiſes & autres équipages. Dans bien des endroits, le *travers* eſt un droit domanial.

TRAVERSAGE. Les tondeurs de drap nomment ainſi la façon qu'ils donnent à un drap, en le tondant à l'endroit.

TRAVERSIN, *terme de balancier*, qui eſt ſynonyme au mot *fléau*. Voyez *ce mot*.

TRAVESTI. Les fleuriſtes donnent ce nom à une tulipe d'un gris lavandé, pâle, rouge, obſcur & blanc, le tout brouillé.

TREFLE, plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Le *tréfle des prés, à fleurs rouges*, pouſſe des tiges grêles, en partie droites, & en

Digitized by Google

partie traînantes à terre, & un peu velues. Ses feuilles ſont attachées trois à une queue ; elles ſon tantôt rondes, & tantôt longues, marquées quelquefois, au milieu, d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs ſont diſpoſées en gros épis courts & gros ; elles ſont d'une couleur purpurine, & d'une odeur agréable. Il leur ſuccéde des capſules rondes, remplies chacune d'une ſemence, qui eſt la figure d'un petit coin. Sa racine eſt longue, ligneuſe, preſque auſſi groſſe que le petit doigt. Cette plante croît dans les prés, & elle ſert de pâturage aux beſtiaux. Il y a une eſpéce de *tréfle*, qui ſent le bitume, qu'on appelle *trifolium aſphaltites*, ou *bituminoſum*. Les Latins ont nommé ce genre de plante *trifolium*, d'où eſt venu *tréfle*, à cauſe que ſes feuilles naiſſent trois ſur une queue. Il y en croît quelquefois davantage, mais rarement. Il y a un autre *tréfle*, qui a la tête hériſſée, & qui vient de Montpellier, & un autre, qu'on appelle, *tréfle des bois*. . . . Il y a encore le *tréfle des marais*, qui, ſur chacune de ſes queues produit trois petites feuilles rondes, en ovale ; éleve ſa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle ſe charge, juſqu'à la cime, de certaines petites fleurs blanches, qui reſſemblent aux hyacinthes, avec certains petits filets, comme les caprets ; elles ſont fort agréables à voir & ſentent admirablement bon. Cette plante ſe plaît plus à l'ombre & à l'humidité, qu'au grand ſoleil, dit *Morin*.

TREILLAGE, ouvrage fait avec des échalas ou des perches liés & aſſemblés pour faire des berceaux, ſoutenir des eſpaliers, des paliſſades, & faire des clôtures de quelques quarrés d'un jardin. On fait des *treillages* à différentes mailles, c'eſt-à-dire, à mailles de huit, ſur neuf pouces de large ; de ſix, ſur cinq ; de quatre, ſur cinq, & de quatre pouces de longueur ſur tous ſens. C'eſt ſelon les ouvrages qu'on veut faire, & l'argent qu'on y veut dépenſer. Les *treillages* à petites mailles regardent les beaux berceaux ; on en fait quelquefois des paliſſades, même dans des cours & autres endroits ; ce qui y ſert d'un très-bel ornement.

On fait, par le moyen des *treillages*, des berceaux, des cabinets, des galeries, des portiques, des ſales ; & les beaux ouvrages de *treillages* ſont ornés de colonnes, de pilaſtres, de corniches, de frontons, montans, panneaux, vaſes, conſoles, couronnemens, dômes & lanternes.

TREILLE, berceau fait de perches de charpente, ou de barres de fer, & couvert de ſeps de vigne. C'eſt proprement un berceau couvert de ſeps de vigne. Il y a auſſi des *treilles* en cabinet. On ſe ſert, pour leur conſtruction, de perches de ſaule ou de chêne ; ces dernieres ne plient point, comme les autres. On en fait des cabinets quarrés & couverts à plat. Les *treilles*, dans les jardins ſont dreſſées exprès pour y prendre le frais, en plein jour, dans l'été.

TREILLE DE VIRGINIE. *Bradeley* dit que c'eſt une plante qui peut être multipliée, en couchant ſes branches au mois de Septembre. On prétend même qu'elle peut auſſi l'être de boutures. Ses fleurs ſont violettes, & en ſi grande quantité, qu'elles couvrent preſque toute la plante. Elle ſe plaît dans une terre légere ; & comme elle eſt d'une nature courante, il faut la ſoutenir avec des perches. On peut la planter contre une muraille, ou parmi les autres plantes à fleurs qui ſe trouvent ordinairement dans les boſquets.

TREILLIS, eſpéces de toiles de

Digitized by Google

chanvre, écrues, très-groſſes & très-fortes, qui ſe vendent par piéces de différentes longueurs, ſuivant le pays où elles ont été fabriquées. Leur largeur ordinaire eſt de trois quarts, ou cinq ſixiemes. Il s'en fabrique en Normandie, au Maine, au Perche, dans le Forez, dans le Bourbonnois, &c. Ces ſortes de toiles ſervent communément à faire des ſacs, des ſouquenilles, des guêtres, des culottes & autres hardes..... *Treillis*, autre ſorte de toile, teinte ordinairement en noir, gommée, calandrée, ſatinée ou luſtrée, qui ſe vend par piéces. Les fines ont trois quarts de large, & les groſſes en ont environ ſept à huit.

TREIZE, nombre impair, compoſée de 10 & de 3, de 6 & de 7, &c. En chiffre arabe, on l'écrit ainſi, (13); en chiffre romain, (XIII); & en chiffre françois ou de finance, (*xiij*).

TREIZIEME; partie d'un tout diviſé en treize portions égales. En fait de fractions, les *treiziemes* ſe marquent ainſi, $\frac{2}{13}$, $\frac{3}{13}$, &c.

TREMBLE, arbre de haute-futaie, dont les feuilles ſont larges & preſque rondes. On l'appelle autrement *peuplier libyque*. Le *tremble* eſt un bois blanc & léger, qui ſert à faire des ſabots, des talons de ſouliers & des ouvrages de ſculpture. On en fait auſſi des planches pour le même uſage que celles du tillot..... Le *tremble*, quoiqu'une eſpéce de *peuplier*, vient plus haut & plus droit que le *peuplier*. Il a l'écorce de couleur cendrée & épaiſſe, les feuilles comme celles du lierre, vertes, petites & non dentées, quoiqu'un peu pointues. Elles ſont attachées à une longue queue, mince & fort tendre; ce qui fait qu'elles tremblent toujours, même ſans vent, d'où eſt venu à cet arbre le nom de *tremble*. Son fruit vient en grappes, par perles, qui s'épanouiſſent & ſe perdent dans l'air, quand elles ſont mûres. Cet arbre donne auſſi de la réſine, & ſes yeux qui paroiſſent lorſque ſes feuilles commencent à pouſſer, ſont odoriférans & viſqueux. Voyez *Peuplier*.

TREME. Voyez *Trame*.

TREMIE, ſorte de grande cage quarrée, fort large par le haut, & fort étroite par le bas, vaiſſeau de bois, fait en forme de pyramide renverſée, qui ſert, au moulin, pour faire écouler peu-à-peu, par un auget, le bled ſur les meules, pour en faire de la farine. Cette *trémie* eſt portée par deux piéces de bois, qu'on appelle *trémions*, qui s'entretiennent par des chevalets.

TREMOIS, menus grains qu'on ſeme en Mars, comme avoine, orge, veſce, mêlés enſemble. On les appelle ainſi à la campagne, parce qu'ils ne ſont que trois mois en terre. On appelle auſſi *trémois* ou *trémais* toutes ſortes de grains mêlés enſemble, comme on appelle *méteil*, le froment mêlé de ſeigle.

TREMPE, façon qu'on donne au fer & à l'acier, en les trempant dans quelque liqueur, pour les rendre plus durs, plus fermes & plus compactes. *Trempe* ſe dit auſſi de la liqueur même dans laquelle on plonge ces métaux, en les tirant tout rouges de la forge..... Les ſerruriers ne ſe ſervent, pour l'ordinaire, que de l'eau pure. Quelques autres ouvriers, comme les taillandiers, les couteliers, font une compoſition, dans laquelle ils font entrer divers ingrédiens, tels que le vinaigre, le ſuc de raifort, l'eau de piloſelle, celle extraite des vers de terre, de la ſuie de cheminée, du ſel, &c..... La *trempe* des limes ſe fait avec de la ſuie de cheminée bien ſéche & bien dure,

Digitized by Google

qu'on bat & qu'on détrempe avec de l'urine & du vinaigre, à quoi l'on ajoûte du sel commun; enſorte que le tout ſe réduit en conſiſtance de moutarde. Après que les limes ont été taillées, & qu'on les a frottées de vinaigre & de ſel, pour en ôter la graiſſe qu'on avoit miſe deſſus pour les tailler, on les couvre de cette compoſition; & les ayant miſes pluſieurs enſemble en un paquet, dans de la terre glaiſe, on les met au feu, d'où, quand elles ont pris une couleur de ceriſe, on les retire, & on les jette dans de l'eau de fontaine, la plus froide qu'il ſe puiſſe.

TRENCHE, ou TRANCHE, *terme de monnoie*, qui ſe dit de la circonférence des eſpéces, autour de laquelle on écrit une légende ou un cordonnet, pour empêcher qu'on ne puiſſe les rogner. Ce n'eſt que depuis 1685 qu'on a imprimé, en France, les *tranches* des monnoies, & l'invention en eſt venue d'Angleterre; cependant la machine dont ſe ſervent les monnoyeurs François, eſt de l'invention d'un de leurs compatriotes.... *Tranche*, en terme de libraire, c'eſt l'endroit du livre qui a été rogné dans la preſſe, c'eſt-à-dire, l'extrémité des feuilles qu'on dore ou qu'on met en couleur.

TRENTAINE, nombre compoſé de trente parties. On dit: une *trentaine de louis d'or*, une *trentaine de piéces de toile*, &c.

TRENTAINS, nom qu'on donne, dans les provinces méridionales de la France, aux draps de laine, dont la chaîne eſt compoſée de 30 fois 100 fils, ou de 3000 fils. Il y a auſſi quatre autres eſpéces de draps, qu'on appelle *trente-deuxains*, *trente-quatrains*, *trente-ſixains* & *trente huitains*. Ils ſont de 3200 fils, de 3400, de 3600 & de 3800.

TRENTANEL, plante qui croît communément en Provence & en Languedoc, & qui eſt une eſpéce de garou ou de thymélée. Voyez *ces mots*. Les teinturiers s'en ſervent, quoiqu'elle ſoit défendue, tant à ceux du grand que du petit teint.

TRENTE, nombre pair, compoſé de trois dixaines. En chiffres arabes, il ſe marque ainſi, (30; en chiffres romains, (XXX), & en chiffres françois ou de finance, (*xxx.*)

TRENTE-DEUX, *terme d'imprimerie & de librairie*. Un livre *in*-32 eſt celui dont chaque feuille d'impreſſion contient 64 pages.

TRENTE SIX MOIS: c'eſt ainſi qu'on appelle quelquefois ceux qui s'engagent pour aller ſervir aux Indes occidentales, & particuliérement aux iſles Antilles; & ce, parce que leur engagement ſe fait ordinairement tous les trois ans. On les nomme auſſi *engagés*, & on en diſtingue de deux ſortes, du moins parmi les François; les uns qui ſervent les habitans des iſles, & les autres qui s'engagent avec les boucaniers. L'état des uns & des autres eſt dur, pénible & miſérable.

TRENTIEME, partie d'un tout diviſé en trente portions égales. En fait de fractions, les *trentiemes* ſe marquent ainſi, $\frac{1}{30}$, $\frac{17}{30}$, &c.

TRE'PAN; inſtrument ou outil qui ſert à forer & percer le marbre, les pierres, ou le bois. Il eſt un des principaux outils des ſculpteurs & des marbriers. Il y a trois ſortes de *trépans*; l'un qu'on nomme *trépan en virebrequin*; l'autre, *trépan à archet*. & enfin le troiſieme, ſimplement *trépan*.

TREPAS DE LOIRE; bureau ſitué à l'embouchure de la Sarre, dans la Loire, où les marchandiſes payent un droit de traite-foraine, ſoit en ſortant de Bretagne, ſoit en y entrant.

Digitized by Google

TRE'S-FONCIERS, ou PARAGERS sont ceux qui ont des bois sujets aux droits de tiers & de dangers. On les paye au roi, à cause de la justice qu'il y fait exercer par ses officiers, pour la conservation desdits bois. Cependant on se régle sur l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est; & même les morts bois ne sont sujets à aucun de ces droits, c'est-à-dire que les *très-fonciers* ou *paragers* prennent ou vendent les morts bois, suivant l'usage des biens, sans en faire part en essence ni en estimation, au seigneur de qui leurs bois relevent, soit en gruerie, graitrie, tiers ou danger.

TRESSE, espece de cordon plat, plus ou moins large, composé de plusieurs brins de fils d'or, d'argent, de soie, de fleuret, ou autres matieres, entrelacés les uns dans les autres, en maniere de double natte, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux. Les *tresses* s'emploient à divers usages, dont les principaux sont, à faire des jarretieres de culottes, des cordons de cannes, &c. Ce sont les maîtres passementiers boutonniers, qui fabriquent ou font fabriquer les *tresses* de toutes sortes.

TRESSE *de cheveux* : ce sont des cheveux que l'on entrelace par un bout, dans quatre à cinq brins de soie, & qu'on emploie à faire des perruques.

TREUIL, cylindre autour duquel le cable s'entortille & se roule, à mesure qu'on tourne le moulinet des machines servant à lever ou à attirer des fardeaux.

TREZEAU : on appelle ainsi, en Normandie, des monceaux de gerbes de bled, amassées dans le champ, pour être chargées & comptées plus commodément. Ces amas ont été nommés *trézeaux*, parce qu'ils étoient composés de treize gerbes, afin que la dixme fût levée plus aisément, particuliérement dans les lieux où les décimateurs n'avoient droit de prendre que la treizieme gerbe; car ce droit n'est pas égal en tous lieux.

TRIAGE, *en terme des eaux & forêts*, de dit de certains buissons, ou quartiers de forêts qui en font la division. Les officiers de la maîtrise sont tenus de faire souvent la visite des forêts, de garde en garde, & de *triage en triage*. Par la derniere ordonnance, les seigneurs qui ont leur *triage*, c'est-à-dire leur part, ne peuvent rien prétendre dans les communaux sur la part des habitans..... *Triage*, séparation qu'on fait entre plusieurs marchandises de même espéce, de ce qu'il y a de meilleur. Ce terme est particuliérement d'usage dans le commerce des morues séches & des laines. Le *triage* des morues ne se fait pas de même par-tout; il varie suivant les lieux où il se fait.

TRIANGLE, figure composée de trois lignes égales qui se joignant ensemble, forment trois angles. Les sculpteurs, les architectes, les maçons, les charpentiers, & nombre d'autres artistes & ouvriers ont des instrumens à qui ils donnent le nom de *triangle*.

TRICOLOR; nom d'une plante dont les feuilles longues & pointues, se colorent de trois couleurs vers l'automne, de verd, de jaune & de rouge. Cette plante croît à la hauteur d'un pied ou environ; *elle croît* dans les jardins, & on la cultive. *Tricolor* se dit aussi de quelques œillets. Le *tricolor* de Compiegne est pourpre, de couleur de rose, pâle & blanc. Le pourpre est enfoncé, & le blanc très-fin; mais ce qu'il y a de surprenant pour un *tricolor*, c'est qu'il est gros & large; sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de grosses

groſſes branches de piéces emportées, qui ſe ſuccédent les unes aux autres, c'eſt-à-dire, qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe-pâle, ſur un fin blanc, qui doit paſſer plûtôt pour un panache que pour le champon. Le fond de l'œillet ne creve point avec cinq boutons. Ses marcottes ne ſont pas fortes. La pourriture attaque le *tricolor*; c'eſt pourquoi il faut le préſerver des méchantes pluies, dit *Morin*.... Le *tricolor pomet* ne diffère du précédent qu'en groſſeur, n'étant pas ſi large, ni ſon blanc ſi fin, ni ſes couleurs ſi bien détachées.... La *chinoiſe* eſt un *tricolor* rare; ſon blanc eſt de lait tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs, & de couleur de roſe. Sa fleur large ſe trouve à Lille; cinq boutons lui ſuffiſent, ſelon *Morin*.

TRICOLOR, peau de chat domeſtique, marquée de trois couleurs differentes, & qui fait partie des pelleteries communes.

TRICOTER; travailler à former, avec de longues & fines aiguilles, ou broches de fer ou de léton poli, des tiſſus de laine, de ſoie, de fil de coton, &c. en maniere de petits nœuds, boucles ou mailles, deſquels tiſſus on fait des bas, des bonnets, des camiſoles, ou autres ouvrages de bonneterie... *Tricoter* ſe dit auſſi des dentelles de ſoie, de fil, &c. qui ſe fabriquent avec des épingles & des fuſeaux ſur un oreiller.

TRIE; nom d'une ſorte de morue verte, qui eſt la troiſieme eſpéce de celles dont on fait le triage en Normandie.

TRIER: choiſir ſur une quantité de marchandiſes de la même eſpéce, celles qui ſont les plus parfaites & & les meilleures. Ce qui reſte après le triage, eſt, pour l'ordinaire, marchandiſes de rebut, ou défectueuſes.

TRINITE', eſpéce de violette, nommée ainſi, à cauſe que ſes fleurs ſont de trois couleurs, bleue, purpurine, ou blanche & jaune. On l'appelle autrement *penſée*. Voyez *Penſée*.

TRIOMPHANT DE LILLE, *en terme de fleuriſte*, œillet qui eſt un piqueté fin ſur un beau blanc. Sa fleur eſt large, & ſa plante vigoureuſe. Il veut quatre boutons.

TRIOMPHANTE, ancienne étoffe de ſoie, dont le fonds étoit un gros de Tours, & les fleurs en damaſſé.

TRIPE, étoffe veloutée dont le poil eſt de laine, & la chaîne de fil de chanvre. Cette étoffe ſe fabrique comme le velours en ſoie. Il y en a qui ſont unies, & d'autres rayées de pluſieurs couleurs; par le moyen de fers figurés & gravés en creux, on fait paroître, ſur ces étoffes, des fleurons ou compartimens en relief, comme aux velours ciſelés. Il ſe fait beaucoup de ces ſortes d'étoffes en Flandres, ſur-tout à Lille, à Orchie & à Tournay.

TRIPE-MADAME, ou TRIQUE-MADAME, plante qui eſt une eſpéce de joubarbe, & qui pouſſe pluſieurs tiges rondes, graſſes, foibles, couchées par terre, revêtues de beaucoup de petites feuilles épaiſſes, oblongues, finiſſant en pointes, pleines de ſuc, bleues au commencement, enſuite rougeâtres. Ses fleurs ſont à ſix feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit compoſé de pluſieurs graines remplies de ſemence. Sa racine eſt garnie d'une infinité de filamens. La *tripe-madame* eſt aſtringente. On en mange en ſalade. Il en croît, ſur les murailles, une ſorte qui fleurit jaune: elle eſt âcre & cauſtique. On la cultive dans les jardins, & elle ſe multiplie de graine, de rejettons & de

boutures. Chaque pied fait beaucoup de bras, qui, étant séparés & replantés, forment autant de nouveaux pieds. Elle réussit presque également de bouture, pourvu qu'on ait soin de l'arroser souvent, & de la tenir à couvert du soleil, pendant quelques jours. On la met en planche, à la distance d'un pied, & on l'arrose souvent, c'est ce qui la rend tendre.

TRIPES, *Exta*, partie des entrailles des animaux. Les *tripes* de cochon servent d'enveloppes pour faire du boudin, après les avoir bien lavées. Les *tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées, étant d'une substance membraneuse; elles sont, comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions.

TRIPOLI, pierre légere, blanche, tirant tant soit peu sur le rouge, que l'on fait venir de plusieurs endroits de la Bretagne, d'Auvergne & d'Italie. On croit que la légéreté de cette pierre vient de ce qu'elle a été calcinée par des feux souterreins. On ne connoît guère, en France, que le *tripoli* de Bretagne, & celui d'Auvergne. Le premier est le meilleur; il se tire d'une montagne, proche de Rennes en Bretagne. On le trouve disposé par lits épais d'environ un pied. Il sert aux lapidaires, aux orfévres, aux chauderonniers, pour blanchir & polir leurs ouvrages. Le second vaut beaucoup moins; il se tire d'Auvergne, proche de Riom; il se divise par feuilles. On ne l'emploie que dans le ménage pour éclaircir la batterie de cuisine.

TRIPOLITAINE, *en terme de fleuriste*, anémone qui est de couleur de citron blanchissant; elle s'éleve haut de terre, & fait de grosses fleurs.

TROC, échange d'une chose contre une autre. *Troc* pour *troc*: se dit quand on ne donne point de retour en argent. Il est très-difficile de bien négocier par *troc*: il faut non seulement être certain du prix de la marchandise que l'on cède; mais il faut encore connoître parfaitement la marchandise que l'on veut prendre, & être assuré qu'on n'y passe que le prix juste & raisonnable. Il n'y a guère aujourd'hui que les libraires qui fassent le commerce par *troc*. Les autres marchands & négocians trouvent plus de facilité & d'avantage à se servir de l'or & de l'argent dans les achats & dans les ventes. Voyez *Echange*.

TROCHET, *en terme d'agriculture*, petit bouquet de fleurs ou de fruits, joints ensemble sur les branches d'un arbre, & sortis d'un même bouton. On dit, Voilà un *trochet* de six pommes, de six poires, de six cerises.

TROENE, arbrisseau qui pousse beaucoup de branches longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc & dur. Ses feuilles sont oblongues, étroites, approchantes, en quelque maniere, de celle du saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte & brune, luisantes, d'un goût astringent & amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grappes, d'une odeur agréable. Ce sont des tuyaux évasés & découpés par le haut, en quatre ou cinq parties. Il leur succede des baies molles, grosses comme celle du génievre, ramassées aussi en grappes, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent. On trouve le plus souvent, dans ces baies, depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & désagréable. Le *troéne* est fort détersif;

Digitized by Google

ſon ſuc & ſon eau diſtillés ſont propres pour les maux de gorges pour deſſécher les ulcères, & pour arrêter les crachemens de ſang & les hémorrhagies.

TROGNON ; c'eſt le cœur, le milieu, la partie qui reſte des fruits ou des plantes, quand on en a ôté le meilleur. On le dit auſſi de ce qui reſte des choux, quand on les a coupés, & même de la partie la plus ſolide d'où partent les feuilles.

TROGUE, *terme de manufacture de draperie* ; c'eſt la chaîne des draps mélangés qu'on a préparée & collée avec de la colle de Flandre.

TROIS, nombre impair, compoſé d'un & de deux ; en chiffre arabe il ſe marque ainſi (3) ; en chiffre romain (III); en chiffre françois ou de finance (*iij*). La régle de *trois* eſt ainſi nommée, à cauſe que, par le moyen de *trois* nombres connus, on en trouve un quatrieme qu'on ne connoiſſoit pas. Voyez *Régle*.

TROISIEME, partie d'un tout diviſé en trois portions égales. On dit plus ordinairement *un tiers*, qui, en maniere de fractions, ſe marque ainſi $\frac{1}{3}$, $\frac{2}{3}$..... *Troiſieme* ſe dit encore d'une choſe dont on a déja parlé deux fois. On dit en ce ſens, *par cette troiſieme de change*, &c.

TROMPE-VALET ; nom que porte, en certains pays, la poire d'ambrette.

TROUBLE ; eſpéce de filets dont les pêcheurs ſe ſervent pour aller pêcher l'hiver le long des rivages.

TROUPEAU, troupe d'animaux d'une même eſpéce, qui ſont dans un même lieu ; c'eſt le bétail qu'on aſſemble pour le nourrir & le mener paître. Dans les métairies on a des *troupeaux* de brebis, de moutons, de bêtes à laine pour les faire valoir. Les *troupeaux* des bêtes aumailles ſont des bœufs & des vaches.

TROUSSE, faiſceau de paille, de foin ou d'herbe, en forme de groſſes bottes..... *Trouſſe*, cordages de moyenne groſſeur, dont les charpentiers ſe ſervent pour lever à la main les petites piéces de bois.

TRUAGE ; nom dont on ſe ſert en quelques endroits de France pour déſigner les droits que les ſeigneurs perçoivent ſur certaines marchandiſes. Voyez *Péages* & *Travers*.

TRUELLE, outil dont les maçons, les plâtriers, &c. ſe ſervent pour appliquer & employer le mortier, le plâtre, le ciment, &c. Il y a des *truelles* de pluſieurs façons ; c'eſt, en général, un morceau de fer très-plat, coupé en triangle, & emmanché dans du bois.

TRUFFETE, ſortes de toiles blanches de lin, dont la qualité approche beaucoup de celle des demi-hollandes, mais qui diffèrent de ces dernieres par leur largeur, qui eſt de quelque choſe de moins. Les *truffetes* n'ont ordinairement que cinq, huit, ou ſept douziemes de large, & les piéces tirant de quatorze à quinze aunes. Ces toiles ſe fabriquent particuliérement en Picardie, & elles ſe plient en rouleaux comme les demi-hollandes.

TRUFFE, *tuber* ; cette ſorte de plante n'eſt qu'un tubercule charnu, couvert d'une eſpéce de croûte dure, chagrinée & gercée à ſa ſuperficie, avec quelque ſorte de régularité, telle à-peu-près, qu'on l'apperçoit dans la noix de cyprès ; elle ne ſort point de terre ; elle y eſt cachée à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente groſſeur ; elles ſont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, l'Angoumois & le Perigord. On en trouve auſſi aux environs de Paris. Elles viennent

ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sablonneuses, quoiqu'un peu grosses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, sur-tout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme. Elles ne paroissent, dans leur naissance, que comme de petits pois, ronds, rouges en dehors, & blancs en dedans. Ces pois grossissent peu-à-peu; c'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme *truffes blanches*. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août; elles sont insipides d'elles mêmes, sans odeur: on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts; elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac, & excitent les ardeurs de Vénus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs, & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

TRUMEAU, ou TREMEAU, *terme de miroitier*, qui se dit des grandes piéces de glace qu'on place dans les appartemens sur les cheminées ou dans les entre-deux de croisées que les architectes nomment *trumeaux*, d'où ces miroirs ont pris leur nom.

TRUYE, ou TRUIE, c'est la femelle du verrat ou pourceau. Les *truies* portent une grande quantité de cochons, & deux fois l'an; elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes. Une *truie* doit être de long corsage, & avoir le ventre large & ample, les tetins longs; & il faut qu'elle soit d'une race féconde. La *truie* produit depuis un an jusqu'à six, ou même sept; elle porte quatre mois, & cochonne le cinquieme, & deux fois l'année. Voyez *Cochon*.

TUBE; *terme de lunettier*, c'est le tuyau qui porte les verres des lunettes à longue vue.... *Tube*, c'est encore le tuyau de verre dont les émailleurs se servent pour avivet le feu de leur lampe en le souffiant à la bouche.

TUBERCULE; *terme de jardinage*, c'est une certaine racine qui vient en forme de bosse, ou plutôt de navet, & qu'il est naturel à certaines plantes de produire.

TUBEREUSE; c'est un nom qu'on donne à une sorte de plante & à la fleur. Elle pousse, de sa racine, quantité de feuilles oblongues, pointues, charnues, lisses, couchées par terre. Il sort, d'entre ses feuilles, plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, rondes, grêles, ne devenant jamais plus grosses que le petit doigt. Elles soutiennent, en leurs sommités, des fleurs blanches, d'une odeur fort agréable, semblables à celles de la *jacinthe orientale*; sa racine est fibreuse. Cette fleur s'appelle aussi *jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en est la seconde espéce. Elle éleve au-dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois; mais comme les choses les plus belles & les plus estimées, veulent être vues long-tems, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des jacinthes blanches orientales; elles ont les bords moins renversés, & sont une fois aussi grandes. Bien que les premieres fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernieres ne soient d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent

Digitized by Google

tout l'été : on en voit encore durant toute l'automne. On dit qu'il y a auſſi des *tubéreuſes rouges*. Après que la fleur des *tubéreuſes* eſt paſſée, il faut renverſer le pot, & le mettre dans un lieu ſec, puis en tirer l'oignon ſur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant tout l'hiver, juſqu'au mois d'Avril; & avant que de le mettre dans un pot, il faut, durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & enſuite le planter. Il faut auſſi prendre garde que l'oignon ne gele point pendant l'hiver, dit *Morin*. Les parfumeurs ſe ſervent beaucoup des fleurs de la *tubéreuſe*. *Robin*, garde du jardin royal des plantes à Paris, a donné la vogue aux *tubéreuſes*, qu'on ne connoiſſoit qu'en Provence. On plante encore les *tubéreuſes* au mois de Mai, pour en avoir en fleur pendant l'automne. Ceux qui n'ont pas de couche, ni de fumier de cheval, mettent des cloches ſur les pots dans leſquels ils ont planté des *tubéreuſes*; cela en avance beaucoup la végétation. On dit que l'oignon de la *tubéreuſe* eſt un excellent remede pour les hémorrhoïdes.

TUBEREUX; c'eſt une épithéte qu'on donne aux racines qui ſont charnues & étendues en largeur, & dont la chair eſt ſolide & continue, n'ayant ni peaux ni écailles. Telles ſont les racines de la rave, du ſafran, & de la pivoine. On appelle auſſi plantes *tubéreuſes*, celles qui ont la racine *tubéreuſe*.

TUF, terre extrêmement compacte & dure, laquelle ne peut être preſque pénétrée que par les eaux. Elle ſe trouve au-deſſous de la bonne terre, où, du moment que la racine des arbres eſt parvenue, ils jauniſſent, & ſur-tout ceux qui ſont greffés ſur franc. Il eſt difficile de guérir les arbres de ce mal, quand, par malheur, il n'y a guères de bonne terre deſſus.

TUF, groſſe étoffe de très-bas prix, dont la chaîne eſt de fils d'étoupes de chanvre, & la trame de poils de bœuf filés. On en fabrique en pluſieurs lieux de France; mais Beauvais en fournit le plus. Les tondeurs s'en ſervent pour garnir les tables à tondre.

TUILE, morceau de terre pétrie & cuite, dont on ſe ſert pour couvrir les bâtimens. On donne aux *tuiles* différentes formes; les unes ſont plates, les autres à crochet, & d'autres enfin creuſes & à canal. Ces dernieres ſont beaucoup plus avantageuſes pour l'écoulement des eaux, mais il eſt difficile de les placer ſolidement. On a imaginé, il n'y a pas long-tems, des *tuiles* à double canal, qui, au moyen de ce qu'elles ſont échancrées, peuvent aiſément s'emboëter les unes dans les autres. Cette façon eſt, ſans contredit, la meilleure.

TUILE, uſtenſile de tondeurs de draps; c'eſt une petite planche de ſapin, longue d'environ deux pieds & demi, & large de quatre pouces, enduite d'un côté d'une eſpéce de maſtic compoſé de réſine, de grès & de limaille de fer paſſée au tamis. Ils s'en ſervent pour nettoyer les étoffes de laine de la tonture qui peut être reſtée deſſus, & en même tems pour en coucher le poil; mais ils ne paſſent la *tuile* qu'après le cardinal & la broſſe. Cette façon s'appelle le *tuilage*.

TUILOISE, *terme de fleuriſte*, tulipe colombin, rouge & blanc.

TULIPE; nom qu'on donne à une ſorte de plante & à ſa fleur. *Morin*, dans ſon *Traité de la culture des fleurs*, imprimé à la fin de l'inſtruction de *la Quintinie*, pour les jardins, s'eſt beaucoup étendu ſur cette fleur. Ce morceau ſe trouve encore dans le Dictionnaire de Trévoux. Voici, d'après

Digitized by Google

M. Bradeley, quelque chose de plus précis sur cette fleur & sa culture. Il ne manque à la *tulipe*, comme le dit cet auteur, qu'une odeur agréable, pour en faire la plus belle fleur qui soit au monde; il y en a des espéces à l'infini, qui different beaucoup les unes des autres, & qui, en déployant leur beauté, effacent toutes les autres plantes d'un jardin. Ces ornemens de la nature sont aussi gracieux qu'ils sont beaux. Il y en a toujours quelques-unes en fleurs, depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai. On les divise en deux classes, sçavoir, les *tulipes précoces*, ou qui fleurissent de bonne heure, & les *tulipes tardives*, ou qui ne fleurissent que tard. On les distingue toutes en doubles & simples. On leur donne aussi différens noms, eu égard à leurs couleurs & à leur grandeur, comme, 1° les *baguettes*, qui sont celles qui fleurissent les plus haut, & sont communément marbrées de pourpre & de blanc; 2° les *agathes*, qui fleurissent plus bas que les précédentes, & dont les fleurs sont veinées de deux couleurs; 3° les *hazards* qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge de diverses nuances. Les différences de ces espéces ont toutes des noms de villes, ou autres caracteres semblables. On en peut voir la liste dans *Morin*. Les bonnes qualités que les jardiniers reconnoissent communément dans les *tulipes*, sont la beauté de leurs couleurs, la force & la hauteur de leurs tiges, & que leurs fleurs soient de la forme d'un œuf, sans être pointues au sommet de leurs pétales, &, sur toute chose, leur nouveauté. Les plus belles *tulipes* viennent en Flandre & en Hollande: on en voit aussi de magnifiques chez les jardiniers fleuristes de Paris. Nos curieux de Normandie en ont aussi de fort belles; & enfin les fleuristes de tous les pays ont l'ambition d'en avoir de rares & de singulieres. Il ne paroît pas cependant que les Anglois en soient si grands amateurs, eux qui ont dans leurs jardins une infinité de fleurs étrangeres que nous ne connoissons qu'à peine en France. On recueille la graine de *tulipe*, quand les étuis de la graine commencent à se fendre & s'ouvrir. On coupe alors les tiges bien près de terre, par un jour sec; on les met dans un lieu sec jusqu'en Septembre, qui est la saison la plus favorable pour les semer. Le printems suivant, elles leveront, pourvu qu'on les tienne à l'abri. Un fleuriste conserve toujours les ordres de ses marques. Il sépare les oignons de chaque sorte, & met une carte écrite sur chaque sorte pour les distinguer. Un mois ou deux après, quand ils seront bien secs, il faut les éplucher, & prendre garde de leur ôter la derniere peau, sur-tout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépouillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchés, on les met dans des paniers, plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air. On les laisse en repos jusqu'au tems de les planter. En déplantant les belles panachées, il faut suivre le même ordre qu'on a tenu en les plantant, & remettre, dans chaque quarré de ses tiroirs, l'oignon de son rang. Le tems de planter les *tulipes* est depuis la mi-Octobre, jusqu'à la fin de Novembre. Quelques-uns veulent que ce ne soit que jusqu'au commencement de Novembre. Les *tulipes* viennent par-tout; mais néanmoins les terres sablonneuses & légéres les conservent mieux que les terres fortes, qu'il faut soulager par du terreau de fumier de cheval

Digitized by Google

consommé de deux ans. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées, avec du fumier éteint, particuliérement les panachées, & les oignons de réserve dans des pots. Quand les boutons veulent sortir de terre, au printems, il faut commencer à arroser fortement les *tulipes*, à moins qu'il ne pleuve. Arrosez d'abord dans le déclin de la lune, ou dans un tems doux, & ensuite quand vous croirez qu'il en sera besoin. L'oignon d'une *tulipe* s'altère par la soif, comme toutes les autres fleurs. Quoique les *tulipes* soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux, quand on en a soin. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées; cela n'est pas absolument nécessaire; quand la fleur est venue, si on a mis dans son jardin des *tulipes* de nouvelle acquisition, ou de présent, ou de graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'ont pas les qualités requises. On doit remarquer séparément les couleurs & les panachées, les hazards parfaits pour premiere planche; ceux d'après pour les secondes planches; les couleurs élitées pour une planche à part, & les *tulipes* dont on veut réserver des graines: c'est ce qu'on peut faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attache à la tige de la fleur, & dont on a un mémoire par écrit.

TULIPIER, ou ARBRE A TULIPE, est une plante étrangere fort connue en Angleterre. *Bradeley* dit qu'elle doit être placée au rang des arbres que l'on destine pour les bosquets. Il croît aussi haut qu'aucun de nos arbres de haute futaie; ses feuilles sont faites à peu-près comme celle du pommier; & ses fleurs qui s'épanouissent en Juillet, se trouvent souvent à l'extrémité des branches. Elles ont quelque ressemblance avec la *tulipe*, mais pas assez pour en prendre le nom; ses pétales sont jaunes, & un peu rayées de rouge. Le fruit qui leur succede est semblable à ceux des sapins; mais, à ce que rapporte l'auteur, il ne mûrit pas parfaitement en Angleterre. Cependant comme les Anglois en reçoivent fort souvent de bonne graine de la Virginie & de la Caroline, ils enseignent, pour le multiplier, d'en coucher les branches. On en seme la graine dans de petits pots vers le mois d'Août: on les tient à couvert pendant tout l'hiver. On transplante ces jeûnes plantes, quand elles ont deux ans, & on les tient à couvert pendant les neuf premieres années au moins, jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour résister à la rigueur des gelées. On peut alors les planter dans une terre naturelle, & encore mieux dans un terrein sablonneux.

TURBAN, coëffure des Asiatiques & des Africains. C'est une espéce de bonnet, qu'on enveloppe d'une longue piéce de mousseline, ou autres toiles de coton.

TURBANS, sorte de toiles de coton, rayées, bleues & blanches, qui se fabriquent en divers endroits des Indes orientales & qui tirent leur nom de ce qu'on les emploie à faire la coëffure nommée *turban*. Elles sont très-bonnes pour faire le commerce de la Guinée. Leur véritable nom est *desbrauls*.

TURBITH, racine, ou plutôt écorce de la racine d'une plante qui croît abondamment dans l'isle de Ceylan & à Malaga, & qui est une espéce de liseron. Cette racine est ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, & blanchâtres en

dedans, d'un goût un peu âcre; ce qui cauſe des nauſées. On doit choiſir celle qui eſt un peu réſineuſe, nouvelle, griſe en-dehors, unie, non ridée, blanche en dedans, & qui ne ſoit pas trop couverte en dehors de gomme ou de réſine; car les droguiſtes de mauvaiſe foi ont coutume de frotter cette racine à l'extérieur, avec de la gomme ou de la réſine, afin qu'elle paroiſſe plus gommeuſe. Cette racine eſt d'uſage, dans la pharmacie, pour les purgatifs.

TURBOT, *Rhombus*: ce poiſſon eſt ainſi nommé en latin, parce qu'il eſt large, plat & de figure rhomboïde, ou en loſange. Il y a pluſieurs eſpéces de *turbot*, différentes, non-ſeulement par leur grandeur, mais encore parce que quelques-unes d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queue, & les autres n'en portent point Ce poiſſon habite dans la mer, quelquefois le long des rivages, & plus ſouvent à l'embouchure des rivieres, où il attend au paſſage les petits poiſſons dont il ſe nourrit. Il aime ſur-tout les écreviſſes. Ce poiſſon doit être choiſi frais, épais, bien nourri & d'une chair ferme. Sa chair contient beaucoup d'huile & de ſel volatil, & médiocrement de phlegme. Elle nourrit beaucoup, ſe digere facilement, & produit de bons ſucs; elle ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en uſe immodérément. Le *turbot* convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, dit *Lemery*. On l'appelle *faiſan d'eau*, à cauſe que ſa chair approche, en bonté, de celle du faiſan. C'eſt un des meilleurs poiſſons de mer, des plus nourriſſans & des plus ſains. La chair en eſt friable, & ſe digére aiſément. On le mange au court-bouillon, ſervi à ſec dans une ſerviette, ou à la ſauce blanche. Il ſe mange auſſi en pâté, froid ou chaud. Il eſt bon de toutes ces manieres, pourvu que l'aſſaiſonnement y ſoit ménagé. On altere ſouvent la bonne qualité de ce poiſſon, à force de thym, de romarin, d'oignons, de cloux de girofle, de poivre & de ſel. Il eſt plus ſain, bouilli dans le vin, que dans l'eau; &, à parler en général, le poiſſon étant aqueux, comme il eſt, a beſoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin. Le vin blanc vaut ordinairement mieux pour cela que le rouge. Il rend le poiſſon plus blanc & plus ferme, & lui donne de plus une qualité diurétique.

TURQUOISE: c'eſt, *en terme de fleuriſte*, une anémone, qui eſt blanche, à fond incarnat, tant en ſa peluche, qu'en ſes grandes feuilles. Elle eſt très-tardive à fleurir, & fait ſes tiges hautes.

TURQUOISES, pierres précieuſes de couleur bleue, ordinairement opaques, & quelquefois tranſparentes. Elles viennent de la Turquie & de la Perſe. On les diſtingue en orientales & en occidentales. Les premieres tirent plus ſur le bleu que ſur le verd; & l'occidentale, plus ſur le verd que ſur le bleu. Les *turquoiſes* de Perſe ſont de la vieille ou de la nouvelle roche; les premieres ſont les plus eſtimées; celles de la nouvelle roche ne conſervent pas leur couleur. Les unes & les autres ſe taillent comme les autres pierres précieuſes, & ſe montent en bagues, en cachets, &c. On imite parfaitement la *turquoiſe*, par une compoſition d'os, de dents d'animaux & de particules de cuivre. Si le cuivre eſt diſſous dans un acide, on aura une *turquoiſe* verte, ſemblable à celles qui ſe trouvent en Allemagne & ailleurs.

Digitized by Google

si au contraire la dissolution se fait dans un alkali, on fera une *turquoise* bleue à l'ordinaire.

TUTEUR, *en terme de jardinage*, est un gros pilier ou appui, que l'on attache au tronc d'un arbre, pour le soutenir, & pour le faire monter plus droit.

TUTIE, suie métallique, formée en écailles voûtées de différentes grandeurs, dure, grise, chagrinée en-dessus, & relevée de beaucoup de petits grains; ce qui lui a fait donner, par les anciens, le nom de *spode en grappe*. Elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La *tutie* doit être choisie nette, en belles écailles, larges, assez épaisses, grainées, d'un beau gris de souris en-dessus, unies & d'un blanc jaunâtre en-dessous, difficiles à casser. On la tiroit autrefois d'Alexandrie; mais aujourd'hui on la fait venir d'Allemagne, de Suede, &c. On l'emploie extérieurement en médecine.

TUYAU, canal dans lequel l'eau s'écoule. Il y a des *tuyaux* de plusieurs matieres. On en fait de plomb & de fer. Ces derniers sont des plus en usage, parce qu'ils durent long-tems, & qu'ils ne sont point sujets à se crever, comme les autres. Il y a aussi des tuyaux de bois d'aulne: on s'en servoit plus autrefois qu'aujourd'hui, dans les terres humides; car dans les terroirs légers, ils sont trop sujets à transpirer. On fait encore des *tuyaux* de grès. Ces *tuyaux* s'emploient pour faire des décharges de bassins, & ne sont point propres pour les eaux forcées.

TUYAU DE BLED est la tige qui porte le grain; & on dit que le bled est en *tuyau*, quand l'herbe est crue & commence à se nouer. On le dit aussi des autres grains.

Digitized by Google

VACHE, femelle du taureau. Celles qui n'en ont pas été approchées ſe nomment *taures* ou *génisſes*. Cet animal eſt un de ceux dont on tire le plus d'utilité, ſoit pour la nourriture de l'homme, ſoit pour le négoce. Sa chair, ſon lait, ſa peau, ſes cornes, ſes os, ſa graiſſe & ſon poil, outre les veaux, dont on fait un article particulier, ſont les principales choſes qu'elle fournit. Sa chair, quoique moins bonne que celle du bœuf, ſe vend également dans les boucheries; & bien des perſonnes n'en font point de différence. Son lait ſert non ſeulement d'aliment à nombre de perſonnes, mais s'emploie auſſi à blanchir des toiles, à faire des fromages & du beurre. Voyez *ces deux derniers mots*. Sa peau, qu'on nomme auſſi *cuir*, ſe vend en poil, ou verte ou ſalée, ou ſéche & ſans poils, ou en croûte, ou corroyée, ou tannée, ou paſſée en coudrement, ou apprêtée de pluſieurs autres manieres. Voyez *Peaux*, *Cuirs* & *Tanneurs*. Les rognures de ſa peau, ſes cartilages & ſes pieds ſervent à faire de la colle forte, en les faiſant bouillir & diſſoudre dans l'eau. Voyez *Colle forte*. Les cornes de *vache*, tant de la tête que des pieds, s'amolliſſent par le feu, & s'emploient à divers ouvrages de tabletterie, comme peignes, tabatieres, &c. Voyez *Corne*. Ses os ſe brûlent, pour faire une ſorte de noir propre à la teinture, qu'on appelle *noir d'os*. On les emploie auſſi, étant polis, à faire différens petits ouvrages, comme bois d'éventails, manches de couteaux, étuis, &c. Voyez *Os* & *Noir d'os*. Sa graiſſe entre dans la compoſition du ſuif dont on fait les chandelles. Voyez *Suif*. Enfin le long poil de la queue, après avoir été cordé & bouclé, pour le faire friſer, eſt employé par les ſelliers & tapiſſiers en guiſe de crins; & le plus court ſert à rembourrer les ſelles des chevaux, les bâts, &c. On le file auſſi, & on le fait entrer dans la fabrique des tapiſſeries de Bergame, qui ſe font à Rouen & à Elbœuf.....

On ne mene les *vaches* au taureau qu'à trois ans; c'eſt un abus que de les faire ſaillir avant ce tems. Elles n'en deviennent pas ſi belles. Elles donnent des veaux juſqu'à dix ans. Le véritable tems de leur donner le taureau, ſi on en étoit maître, ſeroit les mois de Mai, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en hyver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux; mais on prend ce tems comme il vient. Il y a une maniere de gouverner les *vaches*, lorſqu'elles ſont pleines, bien différentes de celle qu'on ſuit, quand elles ne le ſont pas. Dans le premier cas, il les faut traiter doucement, & ne point, autant qu'on peut, les mettre dans ce tems-là au harnois, ni à la charrue; c'eſt les expoſer bien ſouvent à avorter, ou à ne donner que de petits *veaux*. Il faut prendre garde qu'une *vache* pleine ne ſaute ni haie ni foſſé; & peu de tems avant que de vêler, on les nourrit un peu mieux que d'ordinaire, ſoit d'herbes dans l'étable pendant l'été, ou ſoit, pendant l'hyver, de balles de bled, mêlées dans une chaudiere pleine d'eau, avec un picotin de ſon. Il faut ceſſer de les traire ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elles vêlent. Si-tôt qu'une *vache* a vêlé, on

Digitized by Google

prend ſon veau & on répand ſur ſon corps une poignée de ſel, puis on le donne à la mere qui le léche, cela le fortifie : enſuite on donne à la *vache* une bonne buvée, faite avec des balles de bled & du ſon, le tout bouilli dans une chaudiere pleine d'eau. Lorſque c'eſt en hyver, il faut les nourrir ainſi ſoir & matin pendant huit jours, avec de bon foin, ou bien de l'herbe ſéche. On laiſſe cette *vache* deux jours enfermée avec ſon veau dans l'étable. On l'y tient bien chaudement, & on ne lui laiſſe point manquer de litiere. On peut lui donner, dans les commencemens qu'elle a vêlé, une jointée ou deux d'avoine ; car mieux on la traitera, mieux elle en élevera ſon veau : ſi c'eſt en été que naît le veau, il faudra nourrir tous les jours la mere de bonne herbe fraîchement coupée ; & pour boiſſon, pendant deux jours ſeulement, on lui donnera de l'eau blanche avec de la farine ; huit jours paſſés, on la nourrit comme les autres *vaches*, c'eſt-à-dire, qu'elle va aux pâturages, vivant du fourrage ordinaire dans la ſaiſon. Les *vaches* dont le poil eſt moucheté, ou tout-à-fait noir, ſont celles qui donnent le meilleur lait. Les *vaches blanches* en donnent auſſi beaucoup, mais il n'eſt pas ſi bon. Il faut traire les *vaches* deux fois en été, ſoir & matin, avant qu'elles aillent aux champs, & une fois en hyver.

VACHERE ; c'eſt celle qui garde les vaches. On a des petites *vacheres*, quand on n'a guère de vaches à garder, & une un peu plus forte quand on en a un plus grand nombre : la *vachere* doit avoir les mêmes qualités que le vacher c'eſt-à-dire, un tempérament robuſte pour pouvoir ſupporter toutes les injures du tems ; elle doit auſſi veiller à ce que le troupeau qui lui eſt commis, ne faſſe aucun dégât dans les endroits où elle les mene paître. Elle ne doit pas le maltraiter de coups, au cas que quelqu'un de ces animaux vienne à s'écarter. Il faut les ramener doucement.

VACHERIE ; étable à vache. Voyez *Etable* ; c'eſt la même choſe.

VAHATS ; arbriſſeau qui croît abondamment dans l'iſle de Madagaſcar, & de la racine duquel on ſe ſert pour teindre en rouge, ou en jaune, en y ajoûtant un peu de jus de citron. Ce n'eſt que l'écorce de cette racine qui donne la couleur.

VAINES ; ce ſont les fumées légéres & mal preſſées des bêtes fauves.

VALERIANE ; ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Celle qui croît dans les jardins, & qu'on appelle *grande valériane*, pouſſe des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, creuſes, revêtues d'eſpace en eſpace de deux feuilles oppoſées, molles, larges, les unes entieres, les autres découpées profondément. Ses fleurs naiſſent en bouquet au haut des branches, de couleur blanche, tirant ſur le purpurin. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé en roſette taillée en cinq parties. Il lui ſuccéde une ſemence applatie, un peu longue, chargée d'une aigrette. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, ridée, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût & un odeur aromatique ; ſa racine eſt cordiaque, diurétique, propre pour l'épilepſie & pour l'aſthme. La *valériane* eſt eſtimée pour l'abondance de ſes fleurs, & par l'odeur qu'elles exhalent. Comme elle croît fort haut, & qu'elle a des tiges fort grêles, à meſure qu'elle monte, on lui donne des appuis. Elle ſe multiplie de graines & de racines éclatées. La premiere voie eſt la

Digitized by Google

plus longue, c'eſt pourquoi on ſe ſert plutôt de la ſeconde.

VALET; ſerviteur ou domeſtique. Il y a des *valets* qui ſervent à pluſieurs choſes différentes. Un *valet de cour* eſt celui qui a ſoin de tout le ménage ruſtique dans la maiſon de campagne. Tel *valet* doit ſe bien entendre à tout ce qui regarde le ménage des champs. Il doit être vigilant, matinal, parce que c'eſt celui qui doit tout ordonner de ce qui regarde les outils dont on a beſoin pour travailler à l'agriculture. Un *valet*, à la campagne, a ſouvent auſſi le ſoin des étables. On appelle *maître-valet* un ancien domeſtique, en qui on ſe confie, qui commande aux autres, & qui prend garde que chacun faſſe bien ſa beſogne; c'eſt ordinairement dans les grands domaines qu'il y a un *maître-valet*. Ce domeſtique doit être bien verſé dans tout ce qui regarde les travaux de l'agriculture, puiſqu'il doit avoir l'œil qu'ils ſoient faits comme il faut. Il faut qu'il ſoit d'une fidélité à l'épreuve de tout, puiſqu'on a toute confiance en lui. Il ne faut pas auſſi, à l'égard de ceux qui lui ſont ſubordonnés, qu'il abuſe du pouvoir qu'on lui donne ſur eux. Il doit les traiter doucement, ſans jurer ni s'emporter, ſur-tout quand il n'y a pas ſujet.

VAISSEAU, ſe dit, en général, de tout ce qui peut contenir quelque choſe, & particuliérement des fluides. Un tonneau, une pipe, un muid, &c. ſont des vaiſſeaux.

VAISSEAUX à *fouler*, qu'on nomme auſſi *piles* ou *pots*, gros troncs d'arbres creuſés en façon d'auges, où l'on a eu ſoin de laiſſer des ſéparations de diſtance en diſtance, & dans leſquels on met des effets qu'on veut fouler ou dégorger, ce qu'on appelle; dans les manufactures d'Amiens, *reviquer*. A chaque vaiſſeau il y a deux pilons, dont le mouvement ſe fait par le moyen d'un *moulin* à eau, & qui battent alternativement ſur les étoffes; ce qui les fait tourner comme d'elles-mêmes dans les piles.

VAISSELLE: terme général qui déſigne tous les uſtenciles de table, comme plats, aſſiettes, baſſins, &c. Les orfévres font la *vaiſſelle* en or, & en argent: les potiers d'étain celle en étain: les ferblantiers, celle en fer blanc: les faïanciers, celle en faïance, & les potiers de terre, celle de terre. Voyez *tous ces différens articles*.

VAISSELE'E; ſe dit dans les manufactures de lainage, ſur-tout du côté d'Amiens, de la quantité d'étoffes de laine que chaque vaiſſeau à fouler peut contenir.

VALETS DE CHIENS; ce ſont ceux qui en ont ſoin.

VALETS DE LIMIER; ce ſont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dreſſer & en avoir ſoin.

VALETS DE LEVRIERS; ce ſont ceux qui ont ſoin des *levriers*, & qui les tiennent, & laiſſent à la courre.

VALEUR; eſtimation *des* choſes, ce qu'elles valent *extrinſéquement*. On dit en ce ſens: *cette marchandiſe eſt de peu de valeur*, pour dire qu'elle ne vaut pas grand' choſe, &c..... *Valeur intrinſéque*, c'eſt la valeur propre, réelle & eſſentielle d'une choſe. *Valeur*, en fait de lettre de change, s'entend de la choſe qu'on donne pour la choſe qu'on prend, ou, pour parler plus clairement, que l'on achete, ſoit qu'elle ſoit faite en notre fa-

Digitized by Google

veur, ſoit qu'on la paſſe à notre ordre.... *Valeur*, (non-valeur,) ce mot ſe dit non ſeulement des marchandiſes de rebut ou gâtées, qui ſont en pure perte pour le marchand, mais encore des dettes dont on ne peut ſe procurer le payement, par l'inſolvabilité des débiteurs.

VALLE'E; *terme de fleuriſte*, nom d'une tulipe qui eſt d'un beau pourpre, ſur du blanc, dit *Morin*.

VALLE'E MUSQUE'E; nom d'une eſpéce de poire. La chair de la *vallée muſquée* eſt ſablonneuſe, dit *la Quintinie*.

VAN, eſpéce de corbeille d'oſier à deux anſes, courbée en rond par derriere, & plate ſur le devant, dont on ſe ſert pour vanner les grains, c'eſt-à-dire pour en ſéparer la paille & la pouſſiere.

VANILLE; & *en Eſpagnol*, VAYNILLA, qui ſignifie proprement *petite graine*. La *vanille* vient des pays les plus chauds de l'Amérique, & principalement de la nouvelle Eſpagne; on la prend ſur des montagnes acceſſibles aux ſeuls Indiens, dans les lieux où il ſe trouve quelque humidité. Il y a trois ſortes de *vanilles*, la *pompona* ou *bova*, c'eſt-à-dire *enflée* ou *bouffie*: celle de *ley* qui eſt *la marchande*, ou *de bon aloi*, & la *ſimarona* qui eſt de la bâtarde. Les gouſſes de la *pompona* ſont groſſes & courbes: celles de la *vanille* de *ley* ſont plus déliées & plus longues: celles de la *ſimarona* ſont les plus petites de toutes façons. La ſeule *vanille* de *ley* eſt bonne; elle doit être d'un rouge brun-foncé, ni trop noire, ni trop rouſſe, ni trop gluante, ni trop deſſéchée. Il faut que ſes gouſſes, quoique ridées, paroiſſent pleines, & qu'un paquet de cinquante peſe plus de cinq onces. Celles qui en peſent huit, ſont de la *ſobre-buma*, excellente; l'odeur en doit être pénétrante & agréable. Quand on ouvre une de ſes gouſſes, bien conditionnée & fraîche, on la trouve remplie d'une liqueur noire, huileuſe & balſamique, où nagent une infinité de petits grains noirs preſque abſolument imperceptibles; & il en ſort une odeur ſi vive, qu'elle aſſoupit & cauſe une eſpéce d'ivreſſe. La *pompona* a l'odeur plus forte, mais moins agréable; elle donne de grands maux de tête aux hommes, & des vapeurs & ſuffocations dangereuſes aux femmes. La liqueur de cette eſpéce eſt plus fluide, & a les grains plus gros; ils égalent preſque ceux de la moutarde. La *ſimarona* a peu d'odeur, de liqueur & de grain. On ne vend point la *pompona*, & encore moins la *ſimarona*, ſi ce n'eſt que les Indiens en gliſſent adroitement quelque gouſſes parmi la *vanille* de *ley*. On eſt incertain ſi les trois ſortes de *vanille* ſont trois eſpéces différentes, ou ſi ce n'en eſt qu'une ſeule qui varie ſelon le terroir, la ſaiſon où elle a été cueillie, &c. Dans toute la nouvelle Eſpagne on ne met point de *vanille* au chocolat; elle le rendroit mal-ſain, & même inſupportable. Ce n'eſt plus la même choſe, quand elle a été tranſplantée en Europe.

VANNEAU, *vanellus*; oiſeau qui eſt de la groſſeur du pluvier: il habite les mêmes lieux que lui; il vit des mêmes alimens, & il a une chair à peu-près ſemblable par le goût & par les effets qu'elle produit; le *vanneau* a une eſpéce de crête ſur la tête, oblongue & noire; ſon cou eſt verd, & le reſte de ſon corps eſt de différentes couleurs; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc. Le *vanneau* étant preſque toujours en

Digitized by Google

mouvement & jouiſſant par conſéquent d'une tranſpiration libre & aiſée, il amaſſe peu d'humeurs groſſieres, & les principes de ſes humeurs s'exaltent & ſe volatiliſent continuellement ; c'eſt pour cela que ſa chair eſt fort légere, facile à digérer, & d'un bon goût ; mais elle produit un aliment peu ſolide & qui ſe diſſipe facilement, & les perſonnes accoutumées à un grand exercice de corps, ne s'en accommodent guères.

VANNER : *en terme d'agriculture*, ſignifie ſecouer, remuer le grain avec un *van*, pour ôter les ordures. *Vanner* le bled n'eſt pas une choſe bien difficile ; cependant il y a maniere de le faire, pour ſéparer le bon grain d'avec le mauvais, ce qui dépend d'un certain coup de genou qu'on donne au *van* & qu'on apprend aiſément à donner par la pratique.

VANNEUR, c'eſt celui qui vane le bled. Un *vanneur* doit être robuſte ; car il eſt beſoin de la force pour remuer le van comme il faut, ſur-tout quand il eſt queſtion de *crinſer*, c'eſt-à-dire, de tourner le bled ça & là, en le vannant. Un *vanneur* doit avoir les genoux en action, quand il vanne ; car c'eſt en quelque façon de ces parties que dépend le véritable mouvement que le bled doit faire, pour que le bon grain ſe ſépare du mauvais.

VARECH ou VRAIQ, ſorte d'herbe qui croît en mer ſur les rochers, & qui ſe coupe en certains tems, ou que la violence des flots arrache & jette ſur le rivage de la mer. *Varech* eſt le nom qu'on lui donne en Normandie ; en Bretagne, on l'appelle *gouëſmon* ; & dans le pays d'Aunis, *ſar*. Les botaniſtes le nomment en latin *fucus*, & en françois *goëmon* ; cette herbe ſert en bien des endroits à fumer les terres ; mais en Normandie, on en brûle la plus grande partie pour faire cette eſpéce de ſoude, qu'on appelle *ſoude de varech*, ou *ſoude de Cherbourg*. Cette ſoude n'eſt bonne que pour fondre le verre commun, ſoit en table, ſoit en plat ; car on n'emploie que la ſoude d'alicante pour le verre blanc. Le principal défaut de celle de *varech* eſt de donner une couleur verdâtre au verre, outre qu'elle ne ſert abſolument, qu'à aider à la fuſion ou vitrification des matieres, & qu'elle n'y donne aucune augmentation. La ſoude d'Alicante, au contraire, réunit ces deux qualités, puiſqu'en rendant le verre plus blanc, plus brillant & plus diaphane, elle l'augmente conſidérablement. Cent livres de cette ſoude donnent cinquante livres de verre au-delà des matieres avec leſquelles elle a été miſe en fuſion. Toutes ſortes de perſonnes peuvent ramaſſer le *varech* que les flots de la mer ont jettés ſur la grève : & le tranſporter ou bon leur ſemble ; mais il n'en eſt pas de même de celui qu'on eſt obligé de couper, le tems de la coupe en étant réglé. Il n'eſt pas même permis aux habitans des lieux, de le couper & cueillir ailleurs que dans l'étendue des côtes de leurs paroiſſes, ni de le vendre aux forains, ou de le porter ailleurs que ſur leur territoire. Suivant le titre 10 du livre 4 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, les ſeigneurs des fiefs qui avoiſinent la mer ne peuvent s'approprier aucun lieu où croît le *varech*, ni empêcher les habitans de le cueillir & de l'enlever dans le tems que la coupe eſt ouverte. Le droit de *varech* eſt un droit que les ſeigneurs de Normanie, dont les fiefs ſont voiſins de la mer, prétendent avoir

Digitized by Google

ſur les choſes qu'elle a pouſſées ſur ſon rivage. Le mot de *varech* ſe dit auſſi, dans cette province, de tout ce que la mer jette ſur ſes bords.

VARENNE, plaine, étendue d'un pays qui ne ſe fauche ni ne ſe laboure; c'eſt un fonds plat entre des côteaux.

VARIE'TE'; elle conſiſte ou dans les aſſortimens complets des marchandiſes pour les différentes claſſes du peuple, ſelon ſes facultés & ſes beſoins, ou dans le choix & dans la qualité du produit des manufactures qu'on envoie au-dehors ſelon le climat, l'œconomie & le goût des habitans de chaque pays, ou dans la diverſité des modes qui ſe ſuccédent. Cette triple variété dans les fabriques, eſt très-capable d'en augmenter la conſommation, vû que par-là on contente ou l'on ſéduit mieux toutes ſortes de conſommateurs.

VARILLES, ou EURILLES, ſe dit de certains filets qui naiſſent à la vigne, & que la nature ſemble lui avoir donné exprès, comme autant de petits bras pour s'attacher aux échalas. On dit: La vigne ne pouſſe qu'en *varilles*, c'eſt-à-dire, qu'au lieu que les bourgeons devoient donner du fruit, ils ne produiſent que des *varilles*; ce qui arrive à la vigne, lorſque le fruit ne noue pas. En quelques provinces on prononce *vrilles*.

VARISSE; maladie des chevaux: c'eſt une tumeur qui vient à côté de la courbe, & un peu plus bas. Elle eſt ſituée ſous un os qui eſt au-dedans du jarret, le plus élevé & le plus apparent de tout le jarret en dedans: la groſſe veine de la cuiſſe paſſe ſous la tumeur, s'y dégorge, & forme la *variſſe*; elle eſt molle, & obéit ſous la main, lorſqu'on la touche. Le ſeul remède à ce mal eſt d'arracher un peu de la veine du jarret; cette opération regarde le maréchal, qui, lorſqu'il eſt habile, s'en acquitte toujours bien. Ce mal eſt plus ordinaire aux chevaux de carroſſe, chargés de chair, qu'aux autres. Il n'eſt pas douloureux; il ne fait pas boiter le cheval, & ne lui nuit point du tout. Il y en a qui prennent une *variſſe* pour une courbe; il a cependant bien de la différence; elle eſt dure, & n'eſt pas ſituée au même endroit, au lieu que l'autre eſt molle, comme on a dit. On peut, ſi on veut, frotter la *variſſe* avec de l'huile de laurier, de tems en tems; elle fera pouſſer une gale ou croûte ſur l'enflure, qu'on fait paſſer, en lavant la partie avec de la lavûre d'écuelle; & lorſque la gale ou croûte eſt tombée, il faut frotter encore la partie de la même huile, & continuer ainſi à beurrer la veine au-deſſus & au-deſſous du jarret, cela diſſipera la *variſſe*; mais elle reviendra au premier travail.

VASE, ſe dit quelquefois par les fleuriſtes; mais *calice* eſt plus uſité. Le *vaſe* ou plutôt le *calice* d'une tulipe, c'eſt le haut de la tulipe, dont les feuilles forment une maniere de *vaſe* ou de *calice*.

VASE DE TREILLAGE, c'eſt un ornement à jour, fait de verges de fer & de bois de boiſſeau, contourné ſelon un profil, qui ſert d'amortiſſement ſur les portiques & cabinets de treillages. Les plus riches de ces *vaſes* ſont remplis de fleurs & de fruits qui imitent le naturel, & ont des ornemens pareils à ceux de ſculpture, comme il s'en voit de fort beaux dans les jardins des hôtels de Louvois & de S. Pouange à Paris.

VASSIVES, ou VASSIVEAUX, terme fort uſité en Berri. Il ſe dit des agneaux qui ſont dans leur

Digitized by Google

ſeconde année. Le premier ſe dit des femelles, & le ſecond des mâles. On les appelle auſſi *moutonnats*; mais *vaſſives* & *vaſſiveaux* ſont plus communs.

VAUDREUIL : c'eſt un excellent poiſſon, qui a la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poiſſon ſe pêche ſur les côtes de Provence. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranche de citron. Quand il eſt cuit, on le ſert ſur une ſerviette.

VAUTOUR, gros oiſeau de proie, aſſez ſemblable à l'aigle. Sa graiſſe entre dans les médicamens; & ſa peau, garnie d'un duvet très-fin, qu'on leve de deſſus ſon ventre, fait partie du commerce de la pelleterie. Les perſonnes délicates s'en ſervent, pour ſe garantir la poitrine du froid.

VAUTRAIT, *terme de chaſſe*. C'eſt ainſi qu'on nomme un grand équipage entretenu pour courre les ſangliers ou les bêtes noires. Il eſt compoſé de levriers d'attache, & de meute de chiens courans.

VAUTRER, *terme de chaſſe*, qui ſignifie chaſſer aux vautraits & mâtins, comme on fait après les ſangliers.

VAXELI; eſpéce de boiſſeau, en uſage dans les ſalines de Lorraine, pour meſurer le ſel. Il peſe trente-quatre à trente-cinq livres.

VAYLA : c'eſt le terme dont un valet de limier doit uſer, quand il arrête ſon limier qui eſt ſur les voies d'une bête, pour reconnoître s'il eſt dans la voie.

VEAU. Les meilleurs *veaux* ſont ceux de Caën, de Pontoiſe, de Rouen & de Montargis. Pour que le *veau* ſoit bon, il faut qu'il ait deux mois; plus petit, il n'a ni ſuc ni ſaveur; plus fort, il eſt ſujet à être dur, & n'eſt point ſi délicat. Il faut le choiſir blanc & gras. Les *veaux de lait* qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, ſont bons, quand ils ne ſont point fatigués. Il y a des *veaux* qui ſe corrompent facilement; d'autres, ſans être corrompus, ont un mauvais goût; cela provient de ce que, dans les grandes chaleurs, on les expoſe au ſoleil, après qu'on leur a donné à boire du lait; & comme l'on tue ſur le champ le *veau* que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'eſt aigri. Les Romains, dit-on, laiſſent tetter leurs *veaux* ſix mois, quelquefois une année entiere; & pendant ce tems-là, ils ont ſoin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parce qu'ils ſont perſuadés que de cette maniere leur chair eſt plus délicate, plus ſaine, & d'un meilleur goût. En effet, comme ces animaux ſont d'un tempérament naturellement ſec, plus ils ſont jeunes, & nourris d'alimens humides, tel que le lait, plus auſſi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle eſt plus tempérée. La chair de *veau* eſt nourriſſante, rafraîchiſſante & humectante, parce qu'elle contient un ſuc huileux, viſqueux, balſamique, propre à s'attacher aux parties ſolides, à embarraſſer les humeurs âcres, & modérer leur fougue & leur impétuoſité. Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenues dans les inteſtins, plus fluides, & les voies par où elles doivent paſſer plus coulantes. Les bons effets de la tête & du pied de *veau* proviennent d'un ſuc viſqueux qu'ils contiennent en aſſez grande quantité; pour le foie de *veau*, comme il eſt compoſé d'une ſubſtance compacte & terreſtre, auſſi-bien que ceux des autres animaux, il n'eſt pas étonnant qu'il rende les humeurs groſſieres, & qu'il reſſerre. Les anciens ont fait de grands éloges de la chair de

veau

Digitized by Google

veau. *Averroës* la met au-dessus de celle de la poule. *Avicenne* dit qu'elle est très-salutaire, & qu'elle produit un suc fort tempéré. *Galien* dit que cette chair étant rôtie, se digére facilement & nourrit beaucoup. On mange le *veau* rôti, bouilli, & accommodé de plusieurs manieres différentes : on en fait aussi des pâtés, qui sont d'un très-bon goût. Il convient, en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, plus cependant aux personnes foibles, délicates, & qui sont toujours en repos, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoutumés à un exercice continuel, auxquels il faut un aliment plus solide, & qui se dissipe moins que celui que le *veau* fournit. Il vient, à Paris, du *veau* de Normandie, qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux : on l'appelle *veau de riviere*. Outre la chair de cet animal, qui sert à la nourriture des hommes, sa peau & son poil sont encore deux objets de commerce. Les peaux se préparent par les tanneurs, mégissiers, corroyeurs & hongroïeurs, qui les vendent aux cordonniers, selliers, bourreliers, relieurs de livres, & autres artisans qui les mettent en œuvre. On faisoit autrefois beaucoup de cas des peaux de *veaux* corroyées, qui venoient d'Angleterre ; mais aujourd'hui celles de France ont acquis le même degré.

VEAU MARIN, animal amphibie, mais qu'on a mis au rang des poissons, parce qu'il se tient le plus souvent dans la mer. On va à la chasse ou à la pêche de cet animal, suivant qu'il se trouve sur terre ou sur mer. Sur terre on profite du tems où ils sont endormis pour les assommer, en leur donnant des coups sur le museau, & sur mer on les harponne. Les plus grands n'ont guères que huit à neuf pieds de long, les ordinaires ne passent pas cinq à six. On les recherche pour leur peau & pour leur graisse. La peau sert, après qu'elle est apprêtée, à faire des manchons de fatigue, des housses de chevaux, & des couvertures de coffres de campagne ; l'eau ne pénétre point cette espéce de peau. De la graisse qu'on fond, on en fait de l'huile, qui est regardée comme la meilleure de toutes les huiles de poisson.

VEGETABLE : une terre *végétable*, est celle qui est propre à produire des plantes, & qui en produit. Elle est ordinairement d'une couleur noire. Les particules qui la composent sont molles, pliantes, & ont, je ne sçais quelle vertu élastique, qui fait que cette terre, quoique violemment comprimée, retourne en peu de tems à sa premiere figure. Elle est différente, selon les différentes matieres qui s'y trouvent mêlées, ce qui la rend plus ou moins fertile ; car en quelques endroits où la terre paroît séche & sablonneuse, les herbes & les légumes profitent autant que dans la terre grasse.

VEGETATION ; c'est l'action par laquelle les plantes se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines ; & sous le nom de *plantes*, on comprend non seulement les herbes, les plantes potageres ou médicinales, les fleurs, mais aussi les arbustes, les arbrisseaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent sans sentiment, attachées à un certain endroit où ils *végétent* ; ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, morilles, mousses, gui, & les *végétations* marines. Il y a dans les plantes, dit *la Quintinie*, un principe de vie que les philosophes appellent *ame végé-*

tative. Ce principe de vie eſt un agent néceſſaire & forcé ; en certains tems, il ne peut s'empêcher d'agir viſiblement, ni même de ſuivre quelquefois une détermination extérieure ; l'homme eſt capable de la lui donner. Il faut pour cela que la partie des végétaux où ſe fait la principale réſidence de ce principe, ſoit exempte de toutes ſortes d'infirmités. Il faut que ce principe ſe trouve ému & animé par une chaleur qui ſoit convenable à ſon tempérament, & qu'enfin ſi cette plante a des racines, elle les ait ſaines, & placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée. Il y a quatre choſes à conſidérer ; la premiere que le ſiége du principe de vie doit être bien conditionné, parce que s'il eſt altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de ſéchereſſe, & d'autres accidens fâcheux, il eſt tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les plantes ont beſoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux, preſque inanimé, & peut-être entiérement mort ; la ſeconde, que cette chaleur convenable doit ſe faire ſentir à propos, tant dans la terre que dans l'air. Il y a des plantes qui ſont bien plus faciles à être promptement échauffées ou animées, comme les fleurs printannieres, les marronniers d'Inde, les framboiſiers, les aſperges, & la plûpart des plantes potageres ; &, comme on le voit aux oignons de couronne impériale, de tulipe, &c. Les uns pouſſent leurs racines, les autres leurs tiges, ſans être même plantés dans la terre, & cela, dans le tems qu'on pourroit, en quelque façon, dire que l'inſtinct de la *végétation* ſe réveille dans toutes ces plantes. Il y en a d'autres d'un tempérament plus froid & plus difficile à émouvoir, comme les mûriers, les figuiers, les narciſſes du Japon ; les graines d'if, de cerfeuil muſqué, &c. C'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas s'étonner ſi toutes les plantes n'entrent pas en action dans un même tems, quoique la chaleur en ſoi ſe trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & qu'elle ſoit propre & ſuffiſante à les échauffer & animer toutes également ; c'eſt la différence des tempéramens qui ſeule fait cette différence d'actions promptes ou tardives. La troiſieme choſe qu'il faut conſidérer eſt que l'action de ce principe de vie eſt reſtreinte & limitée dans la circonférence d'un certain tems. En quelques plantes, elle eſt plus longue, comme aux grands arbres, & particuliérement à ceux qu'on appelle *arbres verds*, tels que ſont les ifs, épicias, houx, &c. & les orangers pareillement, dans la plûpart deſquels l'action du *principe de vie* n'a preſque aucun intervalle de ceſſation hiver & été ; enſorte que cette action eſt toujours en exercice, quand quelqu'une des quatre conditions ne lui manque pas. En d'autres, cette action eſt plus courte, & ne peut être prolongée au-delà des termes qui lui ſont preſcrits. Les laitues, par exemple, les pois, les tulipes, les anémones, les jacinthes, &c. n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes, quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie. La quatrieme choſe qu'il faut conſidérer, eſt que les racines doivent être non ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée, parce que ſi les racines ont de la corruption, de la ſéchereſſe, ou quelqu'autre défaut ; ou ſi, étant ſaines, elles ſont entourées d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée ; ou enfin ſi la terre, étant véritablement bonne, manque de l'humidité

Digitized by Google

qui lui convient ; en ces trois cas, il ne ſera fait aucune action viſible de la part de ces plantes ; c'eſt ce qui arrive particuliérement en été, ſoit aux arbres qui ſont en caiſſe, ſoit à ceux qui ſont nouvellement plantés. Quand les uns ou les autres viennent à manquer d'humidité, ſans laquelle ils peuvent agir ; quand ils ſont incommodés d'une chaleur paſſive, ou d'une aridité mortelle, ils paroiſſent d'abord comme pâmés & moribonds ; mais dès qu'ils ont reçu les ſecours qui leur ſont néceſſaires, ſoit par la pluie, ſoit par les arroſemens, ils reprennent une nouvelle vigueur. Un arbre qui, étant en caiſſe, ou nouvellement planté, ſouffre faute d'humidité, n'eſt pas plûtôt rafraîchi par l'eau, qui vient mouiller toutes les racines, & particuliérement les extrémités, qu'auſſi-tôt le *principe de vie* qui ne ceſſe d'animer ces mêmes racines, pendant qu'il eſt ſuffiſamment échauffé, les fait agir ſur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire une abondance de ſéve. Cette ſéve montant & ſe partageant dans tout ce qui compoſe l'arbre, tant branches, feuilles, que fleurs & fruits, les remet tous dans le bon état d'où ils avoient commencé de ſortir au moment que, faute d'humidité, les racines avoient ceſſé d'agir. Il faut pour cela que cette ceſſation n'ait pas été trop longue ; car autrement elle deviendroit mortelle, le *principe ne vie* ne pouvant abſolument ſubſiſter, s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne peut provenir que de l'action des racines. Les fleurs, les feuilles & les fruits, qui ſont toutes parties délicates & paſſagéres, ont beaucoup plus beſoin d'un perpétuel ſecours de ſéve pour ſe maintenir dans leur être & dans leur beauté, que non pas les oignons & les autres parties de l'arbre, qui, étant plus ſolides & plus matérielles, ſe conſervent auſſi un aſſez long tems en vie, quoique les racines ne faſſent aucune action qui leur ſoit avantageuſe. La ſéve qui ſe prépare par ſes racines, monte aux parties ſupérieures de l'arbre ; mais elle ne les allonge pas toutes en même tems. Quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les groſſir & les mettre en état de faire de plus beaux jets, d'abord que la ſéve montante en plus grande abondance, ſe trouve ſuffiſante pour faire les allongemens, ainſi qu'on le remarque aſſez ſouvent à certains redoublemens de ſéve qui ſe font dans les ſolſtices & équinoxes d'été. C'eſt ce *principe de vie* qui, étant uni & animé comme il doit être, ſert auſſi en même tems à animer, à encourager, & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible dépend entiérement du mouvement ou de l'impreſſion forte ou foible qui leur vient de la part de ce principe ; & comme le fonds de vigueur ou d'activité, qui eſt dans ce principe, n'eſt pas infini, mais proportionné à la nature de l'arbre qu'il fait vivre, il ſe partage néceſſairement dans toutes les racines qui en dépendent & qu'il doit faire agir. Il les anime toutes ſelon l'étendue de ſon pouvoir, & elles ſont autant d'inſtrumens qui lui ſont néceſſaires pour faire ſa fonction.

VEGETAUX ; c'eſt ainſi qu'on appelle généralement tous les arbres & toutes les plantes, dont le mouvement circulaire eſt nommé *végétation*.

VEGETER, ſignifie, prendre nourriture & accroiſſement par la racine. Il ne ſe dit que des arbres & des plantes.

Digitized by Google

VEILLOTE ; c'eſt un petit tas de foin qu'on a ramaſſé avec la fourche, quand il eſt fané, & qu'on laiſſe encore quelque tems ſur le pré, en attendant qu'on en faſſe de groſſes meules, ou qu'on l'enleve. Il faut douze ou quinze *veillotes* pour en faire une charettée.

VELI, mot italien, & qu'on donne aux crêpons de Boulogne, que les Européens portent à Smyrne.

VELIN, parchemin plus blanc & plus fin que le parchemin ordinaire. Voyez *Parchemin*.

VELOURS, qu'on prononce très-ſouvent *veloux*, étoffe, pour l'ordinaire toute de ſoie, dont le côté de l'endroit préſente un poil épais, court & très-doux, & celui de l'envers un tiſſu ferme & ſerré. Cette étoffe qui, ſans contredit, eſt une des plus riches & des plus belles qu'ait produit l'invention du fabriquant, a eu le ſort de toutes les autres productions de l'imagination des hommes, c'eſt-à-dire, qu'elle a dû ſa découverte au hazard ; qu'elle a reſté long-tems dans ſon état primitif, & qu'enfin il a fallu des ſiécles entiers pour la porter à ce point de perfection où elle eſt aujourd'hui. On n'avoit employé juſqu'à préſent que la ſoie pour faire des *velours*. Depuis quelques années, on fait uſage du coton ; le velouté qu'il préſente n'eſt pas auſſi doux & auſſi brillant que celui de la ſoie, mais il eſt d'un aſſez bon uſé (cela dépend de la teinture). Il y a une manufacture royale de ces *velours* de coton, établie à Rouen.

VELOUTE', ouvrage fait à la façon des velours ; le *velouté* d'un galon, d'un ruban & d'un paſſement, eſt la ſoie ou la laine qui eſt coupée comme au velours..... *Velouté* eſt auſſi un terme de jouaillier, qui ſe dit des couleurs de certaines pierreries, quand elles ſe trouvent foncées. On s'en ſert dans le même ſens, en parlant d'un vin qui a une couleur chargée & belle.

VELTE, inſtrument qui ſert à jauger & à meſurer les tonneaux ; c'eſt une eſpéce de jauge en uſage dans quelques villes ou provinces de France, comme en Guienne, à Bourdeaux, dans l'iſle de Rhé, & dans quelques pays étrangers, comme à Amſterdam, Roterdam, Lubeck, Hambourg, &c. Dans quelques endroits, on l'appelle *verle* ; dans d'autres, *verte*, *viertel* ; dans d'autres, *verge*, &c.... *Velte*, eſt auſſi une meſure pour les liquides, particuliérement pour les eaux-de-vie, & dont les noms varient autant que la *verte à jauger*. Cette meſure contient trois pots, le pot deux pintes, & la pinte peſe à-peu-près deux livres & demie, poids de marc.

VENAISON, chair de gibier. Il y a la haute & la baſſe *venaiſon* ; la premiere ſe dit du cerf, ſanglier, & autres groſſes bêtes qu'on chaſſe ; & l'autre des liévres, levrauts, &c..... *Venaiſon*, c'eſt le graiſſe du cerf, qu'on appelle de même aux autres bêtes ; c'eſt le tems où il eſt meilleur à manger, & où on le force plus aiſément ; ce ſont les cerfs de dix cors, & les vieux qui en ont le plus.

VENDANGE, récolte de vin. *Vendange* ſignifie auſſi le raiſin & le vin qui en eſt ſorti... *Vendange*, ſe dit encore de la ſaiſon où on fait la récolte, & de l'action de cueillir & de preſſurer le raiſin. Quand les *vendanges* approchent, il faut ſonger à préparer ſes cuves, voir ſi elles ſont en état de contenir en ſûreté la *vendange* qu'on y veut mettre, & faire proviſion de tonneaux bien reliés de cercles. Il faut avoir des *tines* prêtes à porter du moût, avoir ſoin que les preſſoirs ſoient en état, que les cel-

Digitized by Google

liers ſoient tenus proprement, & que les caves, vuides de toutes ordures, ſoient prêtes à y recevoir le vin qu'on y veut mettre. Il faut faire proviſion de *paniers à vendanger*, dont il y en aura un qui ſervira de couloir au preſſoir : ſi on veut tranſporter les raiſins entiers, de la vigne, dans la cuve, on aura une charrette faite exprès, c'eſt-à-dire, accommodée en guiſe d'un tombereau, avec des claies qui le fermeront. C'eſt la coutume en bien des endroits, de ſe ſervir de cette ſorte de voiture pour tranſporter les raiſins. Il eſt bon d'avoir quelques *baignoires* ou *cuveaux*, ainſi appellés en certains lieux. Ces ſortes de vaiſſeaux ſont fort commodes. On n'oubliera pas les ſerpettes pour cueillir le raiſin, ni les pelles & les rateaux néceſſaires pour le preſſoir & les cuves. On aura auſſi des hottes pour y porter la *vendange*. Les régles les plus certaines pour faire les *vendanges* ſont lorſque les raiſins ſont mûrs, ce qui arrive le plus ſouvent en Septembre, & quelquefois en Octobre, ſuivant les climats où les vignes ſont ſituées, comme, par exemple, les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raiſins mûrs bien plûtôt que celles qui ſont au ſeptentrion, ainſi du reſte. Pour juger ſûrement qu'un raiſin eſt parvenu en ſa juſte maturité, nous en conſidérons d'abord la couleur, ſoit qu'il ſoit noir ou blanc, puis on le goûte; & quand on ſent qu'il eſt tems de le cueillir, on ſe met en devoir de le faire. Heureux quand, dans cette ſaiſon, les jours ſont beaux ; car quand l'automne eſt pluvieuſe, il n'y a rien de plus déſolant que la *vendange*. Il y a des pays où l'on commence par vendanger le raiſin noir, & d'autres où l'on *vendange* le tout pêle mêle. Dans les pays chauds, on commence par cueillir le raiſin deſtiné pour faire du vin, & on cueille après celui qu'on deſtine pour manger. Il arrive quelquefois dans le tems des *vendanges*, quoiqu'elles ſoient belles, que, le matin, lorſqu'on eſt aux vignes, il s'éleve des brouillards épais qui mouillent tout le raiſin. Pour lors il faut attendre que le ſoleil ait diſſipé cette grande roſée; & pendant ce tems-là, on fait dejeûner les vendangeurs. Ceux qui ſe piquent de faire de bon vin, ne mêlent point les bons raiſins avec ceux qui ſont de peu de valeur; ils en font un triage, & ſe ſervent des derniers pour faire du petit vin. Ils obſervent encore, ſur-tout dans les années chaudes, lorſque les raiſins ſont noirs la plûpart, d'en ôter beaucoup de grappes, après qu'ils ont été foulés dans le tonneau : on ne ſçauroit dire combien cette façon de faire le vin, contribue à ſa bonne qualité. Il eſt des pays où l'on foule la *vendange* dès le pied de la vigne dans le tonneau, & d'autres où on l'apporte dans la cuve pour le fouler..... *Vendanger*, c'eſt cueillir le raiſin & en faire du vin..... *Vendangeurs*, gens de journée, qui aident à faire la récolte du vin. Il y en a qui coupent le raiſin, d'autres qui le hottent, d'autres qui chargent, & d'autres qui preſſurent.

VENDEUR, terme générique, qui déſigne celui qui vend, céde, & livre à un autre quelque choſe, ſoit contrat, immeubles, meubles, marchandiſes, &c. pour certain prix convenu entr'eux. Voyez *Vente*.

VENDEUR, en fait de marchandiſe, ne ſe dit guères que de ceux qui vendent de menues denrées; encore ne s'en ſert-on volontiers qu'en parlant des femmes : on dit, *une vendeuſe de fruits, d'alumettes*, &c.

VENDEUR, officier établi, par le roi, pour la vente qui se fait, à Paris, de certaines marchandises. Ces officiers ont le titre de jurés, & prêtent serment à leur réception. Les principaux jurés-*vendeurs* de cette capitale sont les *vendeurs* de vin, les *vendeurs* de cuirs, les *vendeurs* de marée ou de poissons de mer, & les *vendeurs* de volaille. Ils sont établis pour payer comptant, aux marchands forains, les sommes à quoi se montent leurs marchandises, après qu'ils sont convenus du prix avec l'acheteur, sauf à eux de s'en faire ensuite payer par lesdits acheteurs.

VENDRE; c'est, en général, transporter à un autre la proprieté d'une chose qui nous appartient, moyennant un certain prix, ou, pour mieux dire, c'est changer une chose que l'on a en sa possession, contre une autre appartenante à une autre personne..... *Vendre en gros*, c'est *vendre* des marchandises en balles, à grosses, à douzaines, suivant leurs espéces.... *Vendre en détail*, c'est, au contraire, ne *vendre* que par petites parties comme à la pièce, à la livre, à la demi-livre, à la demi-aune, &c... *Vendre comptant*, c'est recevoir l'argent dans le moment qu'on livre la marchandise. Cette façon est assurément la plus sûre & & la plus lucrative: on ne court aucun risque vis-à-vis des débiteurs..... *Vendre au comptant*, ou *pour comptant*. Il semble d'abord que ce soit la même chose que *vendre comptant*; il s'y trouve cependant une différence assez considérable; car un marchand qui vend pour comptant, accorde ordinairement deux à trois mois de crédit; cette façon de *vendre* est sur-tout en usage à Lyon, où l'on ne se paye réciproquement entre marchands qu'à l'échéance des payemens; ainsi, par exemple, un fabriquant qui vend, au commencement du mois de Juillet, une partie d'étoffes pour comptant, n'en reçoit le payement qu'à la fin de Septembre suivant, en billets, ou les trois premiers jours d'Octobre en espèces.... *Vendre à crédit*, ou à *terme*, c'est convenir entre l'acheteur & le vendeur d'un certain tems pour le payement. Les termes de crédit sont fixés ordinairement suivant le genre des marchandises.... *Vendre partie comptant & partie à crédit*, c'est recevoir, dans le moment de la livraison, une partie du prix de la marchandise vendue, & accorder un terme pour le surplus.... *Vendre à crédit pour un tems, à charge d'escompte, ou à tant pour cent par mois pour le prompt payement*, c'est un accord par lequel le vendeur s'engage à diminuer un tant sur le prix de ce qu'il a vendu, dans le cas que l'acheteur le paye avant le tems convenu, & cela, à proportion de ce qui en restera à solder, à compter du jour que le payement doit être fait; cette condition doit toujours être stipulée sur la facture..... *Vendre à profit*, c'est *vendre* à tant pour cent de bénéfice, en exhibant à l'acheteur ses livres & sa facture..... *Vendre de foire en foire*; c'est *vendre*, par exemple, dans le tems de la foire pour ne recevoir le payement qu'à la foire suivante du même endroit. Toutes les ventes qui se font en foires, se font presque toutes de même.... *Vendre pour son compte*, c'est le faire à ses périls & risques, c'est-à-dire, jouir du bénéfice, ou essuyer la perte qui peuvent résulter de la vente.... *Vendre par commission*, c'est *vendre* pour le compte d'un autre, moyennant un certain droit qu'on appelle *commission*.... *Vendre, partie en argent & partie en troc*, c'est céder des

Digitized by Google

marchandiſes, à condition d'en recevoir partie en eſpéces ou en bons effets négociables, & l'autre partie en marchandiſes convenables, & dont on eſt d'accord pour les prix.

VENER; c'eſt la même choſe que chaſſe. On dit qu'à force de *vêner* une bête, ſa peau en devient plus tendre.

VENERIE, art de chaſſer le gibier, qui ſe pratique ſur la bête à poil, & à force de courre, avec équipages de meutes de chiens courans, & de piqueurs.

VENEUR, celui qui conduit la chaſſe & les chiens, qui quête, qui détourne, qui lance la bête, qui laiſſe courre, qui la ſuit.

VENISE; nom qu'on donne à certaines eſpéces de linges ouvrés ou damaſſés, dont l'invention vient de Veniſe, & qu'on a imités dans tous les pays où il ſe fait des toiles.

VENT: un oiſeau va vaut-le *vent*, quand il a la queue ou le balai au *vent*, qu'il va contre le *vent*, ou qu'il a le bec au *vent*. On dit auſſi, aller l'aile au *vent*; ce qui ſignifie, aller à côté du *vent*. On dit auſſi, bander au *vent*, quand l'oiſeau ſe tient ſur les chiens, faiſant la cercerelle. *Tenir bec au vent*, eſt un terme dont on ſe ſert, quand l'oiſeau chevauche le *vent*, lorſqu'il y réſiſte ſans tourner la queue. On appelle *vent leger*, celui qui eſt favorable à la chaſſe, qui n'eſt point trop fort, mais doux & gracieux. On nomme *vent clair*, celui qui ſouffle, lorſque le tems eſt ſerein. On dit, *prendre le haut du vent*, c'eſt voler au-deſſus.

VENTE, convention par laquelle l'un s'oblige à livrer une choſe, & l'autre à la payer. Il y a deux ſortes de *ventes*, l'une regarde les marchandiſes & autres effets mobiliaires, & l'autre concerne les choſes immobiliaires, comme maiſons, terres, charges, &c..... *Vente*: on donne encore ce nom aux tems qu'indiquent les compagnies de commerce pour vendre les marchandiſes que leurs vaiſſeaux ont rapportées des Indes, de la Chine, &c. On dit, en ce ſens, *La vente de l'Orient s'ouvre tel jour d'un tel mois. Il y a eu cette année deux ventes à Amſterdam*, &c.

VENTE, (Journal ou brouillard de) livre particulier où les négocians n'écrivent que les *ventes* qu'ils font à crédit, en ayant un autre pour les achats, pour la caiſſe, &c. Le brouillard & le journal ſont préférables pour pluſieurs raiſons. Voyez *Livres*.

VENTE, ſignifie encore une coupe de bois d'une certaine quantité d'arpens, qui ſe fait tous les ans dans une forêt.

VENTIERE; c'eſt une partie du harnois du cheval de trait, fait d'une longe de cuir qui empêche que le harnois ne tombe, & qui paſſe ſous le ventre.

VENTOLIER, *terme de fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau qui ſe plaît au vent; qui s'y laiſſe quelquefois emporter, ce qui le fait perdre. On appelle auſſi un bon oiſeau *ventolier*, celui qui réſiſte au vent le plus violent, & qui le chevauche ſans tourner la queue.

VER *à ſoie*; Chenille qui produit la ſoie, qui s'enferme dans ſon cocon, & qui en ſort en papillon. De toutes les différentes façons de faire éclore la graine des *vers à ſoie*, la plus ſaine & pourtant la ſeule inuſitée parmi nous, eſt d'en laiſſer le ſoin à la température de l'air, par le retour de la belle ſaiſon. Les autres moyens ſont contraires à la délicateſſe de cet inſecte, & n'ont d'autre mérite que de ſeconder la manie générale d'avoir des *ver*,

Digitized by Google

à soie hâtifs ; manie dont on devroit être désabusé par l'embarras où l'on se trouve lorsqu'étant éclos, il survient des gelées qui brûlent les feuilles naissantes des mûriers, ce qui arrive presque toutes les années vers le milieu du printems. Toute la petite famille est alors réduite à jeûner pendant quelques jours, en attendant que les mûriers repoussent. Cette abstinence forcée affoiblit les *vers à soie*, & retarde leurs opérations.

VERD, couleur naturelle des plantes, des herbes, de certaines pierres précieuses, de quelques marbres, &c. Les teinturiers font tous les verds différens, par le mélange de deux couleurs qu'on appelle *simples* ou *primitives*; ce sont le *jaune* & le *bleu*; & c'est par la diminution ou l'augmentation de l'une ou de l'autre de ces couleurs, que se font les différentes gradations des *verds*.

VERDIR, se dit *parmi les teinturiers*, des bleus de mauvaise teinture, dont la couleur n'est pas assurée.

VERGE; mesure des longueurs dont on se sert en Angleterre pour mesurer les étoffes. C'est proprement l'aune du pays qu'on nomme, quelquefois *yard*. Il faut cent vingt-huit *verges* & demie de cette mesure pour faire cent aunes de Paris; & cent *verges* ne font que 77 aunes & trois quarts de Paris.

VERGE; mesure pour les liquides, & sur-tout pour les eaux de vie, en usage à Bordeaux & à Bayonne où les eaux-de-vie se vendent à la mesure de trente-deux *verges*. A Amsterdam, elles s'y vendent aussi sur le pied de trente *verges* ou viertels estimés peser quatorze livres, poids de marc : cette mesure est aussi en usage dans d'autres endroits, mais sous des dénominations différentes, telles que celles de *verles*, de *veltes*, &c. Voyez *ces mots*.

VERGE; ou BRANCHE, ou FLEAU, c'est la partie de la balance romaine, sur laquelle *sont* marquées les divisions des poids; d'un côté est ce qu'on appelle le *fort*, & de l'autre ce qu'on nomme le *foible*.... *Verge* se dit encore d'une certaine espéce de fer réduite en morceaux longs & ronds, & qu'on emploie à faire des tringles, des clefs, des pitons, &c. On l'appelle *fer en verges*.

VERGE DE HUAU, est une baguette un peu longue, garnie de quatre petits piquets, auxquelles on attache les aîles d'un milan, dit *huau*.

VERGE DE MEUTE, n'est autre chose qu'une baguette garnie de trois piquets avec des ficelles, auxquelles on attache un oiseau vivant, qui étant lié, s'appelle *meute*.

VERGEAGE; mesurage des étoffes, des toiles, &c. avec la verge. C'est aussi le jaugeage des tonneaux, barriques, &c. qui contiennent des liqueurs que l'on vend à la verge.

VERGER; lieu planté d'arbres fruitiers à plein vent. Un *verger* est fort nécessaire dans une maison de campagne; on en tire du profit quand il est bien cultivé & bien garni d'arbres, & ce *verger* souvent sert à deux fins. Il donne du fruit & de l'herbe pour la nourriture des bestiaux; l'on en fait une petite pâture, où l'on met paître des veaux, quand on les sevre. Il y a deux manieres de planter un *verger*, dit *Bradeley*; l'une est de le faire produire tout en fruits, l'autre de planter les arbres un peu éloignés, afin de garnir d'autres plantes les distances qui séparent les arbres.

VERGETTE; instrument qui

Digitized by Google

ſert à ôter la pouſſiere de deſſus les meubles, vêtemens, &c. Il ſe fait des *vergettes* de trois ſortes de matieres, ſçavoir avec la bruyere qui eſt un eſpéce d'arbriſſeau dont les petits rameaux ſont extrêmement flexibles, il en vient beaucoup d'Italie; avec du chiendent, plante très-commune, & dont la meilleure vient de Provence; & enfin avec du poil ou ſoie de porc ou de ſanglier, dont la plus grande partie vient de Moſcovie, d'Allemagne, du Dannemarck, &c.

VERGETTIER; ouvrier qui fait des vergettes, ou marchand qui les vend. La communauté des maîtres *vergettiers* de Paris eſt très-ancienne. Leurs ſtatuts qui ſont de 1485, dreſſés & regiſtrés au greffe du Châtelet, ſous le régne de Charles VIII, en rappellent d'autres encore plus anciens. Leurs nouveaux ſtatuts ont été confirmés & autoriſés par lettres-patentes de Louis XIV, du mois de Septembre 1659. Le tems d'apprentiſſage eſt de trois années, & chaque maître ne peut obliger qu'un ſeul apprentif dans l'eſpace de dix années.

VERJAGE; défaut qui ſe trouve très-ſouvent dans les étoffes de ſoie unies, dans celles de laine & même dans les toiles, & qui provient de ce que la chaîne ou la trame ne ſont pas d'une égale groſſeur. Le *verjage* raye la piéce dans toute ſa longueur, ſi la faute vient de la chaîne; & ſeulement en quelques endroits en largeur, ſi elle provient de la trame. Le *verjage* peut auſſi venir d'un défaut de teinture. Par réglement du 11 Août 1670, concernant le commerce des étoffes de ſoie & de laine des marchands d'Orléans, il eſt dit que les marchands qui auront vendu des draps ou ſerges en gros ou en détail, auxquelles il ſe trouvera des *tares* ou *verjage*, ſeront tenus de les reprendre toutes coupées, ſi elles ne ſont marquées avec une ou pluſieurs ficelles, pour en faire connoître les endroits défectueux.

VERJUS; jus d'un gros raiſin qui croît ſur les treilles. Pour faire de bon *verjus*, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins, ſçavoir du gouais, du fatineau ou du bourdelois. Il faut que ces raiſins ne ſoient pas cueillis trop mûrs; il doit avoir un certain acide, ſans lequel il n'eſt pas bon. Le *verjus* trop mûr eſt ſujet à ſe tourner en eau, il ne doit pas auſſi être trop verd, il y a un juſte milieu à prendre. Quant à la maniere de le faire, on ſe ſert de preſſoirs faits exprès pour cela; & pour entretenir longtems le *verjus* en bon état, il n'y a qu'à en tenir toujours les tonneaux bien bouchés; quelques-uns y mettent du ſel, cela ne peut qu'y bien faire. Il y a le *verjus* de grain, qui eſt le raiſin, lorſqu'il n'eſt pas encore mûr. Le bourdelois même, dans ſa plus grande maturité, conſerve un acide qui empêche qu'on n'en puiſſe faire du vin. Quand il eſt bien mûr, on en fait des confitures; mais ſon plus grand uſage eſt d'en tirer, avant ſa parfaite maturité cette liqueur qu'on nomme *verjus*, & qui ſert dans les cuiſines, & pour la préparation de quelques remédes. Les Hollandois, les Anglois, &c. en tirent beaucoup de France.

VERMEIL, *terme de doreur en détrempe*, c'eſt une compoſition faite de gomme-gutte, de vermillon & d'un peu de bleu rouge, mêlés & broyés avec du vernis de Veniſe & de l'huile de térébenthine. On le fait quelquefois avec la ſeule laque fine, ou le ſeul ſang de dragon, appli-

Digitized by Google

qués en détrempe, ou même à l'eau ſeule. Les doreurs s'en ſervent pour donner un éclat d'orfévrerie à leurs ouvrages; & c'eſt la derniere façon qu'ils leur donnent.

VERMEIL *doré*, ſe dit *parmi les ofévres* des ouvrages d'argent qu'ils dorent au feu avec de l'or amalgamé; on le dit auſſi du cuivre doré à la maniere de l'argent.

VERMEILLE; eſpéce de grenat d'un rouge cramoiſi ou noirâtre, extrêmement chargé, & qui n'eſt pas beaucoup recherché. La grande *vermeille* ſe vend cependant aſſez chere, parce qu'elle eſt rare. Pour lui donner plus d'éclat, on la creuſe en deſſous, ainſi que les grenats d'une certaine groſſeur. On trouve des *vermeilles* en France, en Bohême & en Italie.

VERMICELLI; pâte faite avec de la farine de riz, ou avec la fleur de la farine de froment.

VERMILLER, *terme de chaſſe*, qui ſe dit des ſangliers, lorſqu'ils cherchent les vers de la terre, & qu'ils la remuent avec le grouin pour les trouver.

VERMILLON; couleur rouge, très-vive & très-belle, dont on diſtingue deux eſpéces, l'une naturelle, & l'autre artificielle. La naturelle ſe trouve, pour l'ordinaire, en quelques mines d'argent, en forme de ſable rouge, qu'on prépare par pluſieurs lotions & coctions. L'artificielle ſe fait avec le cinnabre minéral, broyé avec de l'eau-de-vie & de l'urine, & enſuite ſéché. On en fait auſſi avec du plomb brûlé & lavé, ou avec de la ceruſe pouſſée au feu. Preſque tout le vermillon qui ſe conſomme en France vient de Hollande; il y en a du rouge & du pâle, qui, dans le fond, n'eſt que la même matiere, mais préparé différemment. Plus le cinabre eſt broyé, plus la couleur du *vermillon* eſt fine & pâle. Le *vermillon* ſert aux peintres en huile & en mignature; l'on en fait auſſi le rouge avec lequel il plaît aujourd'hui à toutes les femmes de ſe déguiſer. Il faut choiſir le *vermillon* bien broyé, ſec, point terreux, bien pur & bien net.

VERMILLONNER, *terme de chaſſe*, qui ſe dit du bléreau, quand il cherche des vers pour pâturer; c'eſt la même choſe que *vermiller*.

VERMOULU, bois qui eſt mangé de vers, qui eſt caſſant & de nulle valeur.

VERNI; matiere ou liqueur oléagineuſe, viſqueuſe & luiſante, dont ſe ſervent les peintres, les doreurs & autres ouvriers. On connoît pluſieurs compoſitions, auxquelles on donne le nom de *vernis*. Les épiciers ou droguiſtes en vendent de ſix ſortes, ſçavoir, le vernis ſiccatif qui eſt fait avec de l'huile d'aſpic, de la térébenthine & du ſandaraque fondus & mêlés enſemble; le *vernis* blanc ou *vernis* de Veniſe, qui eſt compoſé avec de l'huile de térébenthine, de la térébenthine fine & du maſtic; le *vernis* à l'eſprit de vin, fait avec du ſandaraque, du karabé blanc, de la gomme élémi & du maſtic; le *vernis* doré, compoſé avec de l'huile de lin, du ſandaraque, de l'aloës, de la gomme-gutte & de la litharge d'or..... Le *vernis* à la bronze, ou de la Chine, où entrent la gomme-laque, la colophane, le maſtic en larmes & l'eſprit-de-vin; enfin le *vernis* commun, qui n'eſt que la térébenthine commune, fondue avec de l'huile de térébenthine.... Le *Vernis* d'imprimeurs n'eſt autre choſe qu'une compoſition d'huile de noix ou de lin, cuite ſéparé-

Digitized by Google

ment, & incorporée enſuite l'un avec l'autre. Ils en font l'encre d'imprimerie, en la broyant avec du noir de fumée..... *Vernis*, c'eſt auſſi une eſpéce de couleur brillante dont on enduit les ouvrages de poterie & de faïance. Ceux de terre ſe vernifſent avec le plomb, & ceux de faïance avec la potée. Voyez *Potier de terre*.. .... *Vernis*: les maîtres écrivains donnent quelquefois ce nom au ſandaraque réduit en poudre, & dont ils ſe ſervent pour frotter le papier ſur lequel ils veulent faire des piéces d'écritures. On en met auſſi ſur les ratures que l'on eſt quelquefois obligé de faire, ce qui empêche l'encre d'imbiber le papier: la raclure de peau vaut mieux pour cette derniere opération, parce qu'elle ne rouſſit pas le papier, ainſi que fait le ſandaraque.... *Vernis* de la Chine, gomme-réſine ou compoſition, dont ſont enduits tous les différens ouvrages qui viennent de ce pays.

VERONIQUE; ſorte de plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Celle qu'on appelle *véronique mâle vulgaire*, pouſſe des tiges grêles & rondes, velues & rempantes. Ses feuilles naiſſent oppoſées l'une à l'autre le long des tiges, velues, dentelées en leurs bords, ſemblables à celles du prunier, d'un goût aigre & amer. Ses fleurs ſont des roſettes de quatre quartiers, de couleur bleuâtre; elles ſortent en maniere d'épi des aiſſelles des feuilles. Lorſque ſes fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde à chacune un fruit partagé en deux bourſes qui contiennent des ſemences menues, rondes & noirâtres. Cette plante eſt vulnéraire, diurétique, propre pour purifier le ſang, pour débarraſſer le poumon chargé de matieres gluantes & pour les maladies de la peau. On ſe ſert de la *véronique* à la maniere du thé. On l'appelle *herbe-aux-ladres*. Il y a auſſi une *véronique* femelle, qui a les feuilles plus larges & velues, qui fleurit jaune & ſert aux mêmes uſages. L'une & l'autre plante croiſſent dans les lieux incultes & ſauvages. Elles fleuriſſent en Juin & Juillet.

VERRAT; porc qui n'eſt point châtré, qui eſt le mâle de la truie; ſi on ſouhaite l'avoir beau, on en choiſira un dont le corps ſera court & ramaſſé, la tête groſſe, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & groſſes. Un *verrat* n'eſt bon à ſoüer la truie, que depuis un an juſqu'à cinq.

VERRE; matiere fragile & tranſparente, qui ſe fait avec les ſels alkalis que donnent le bois, le varech, la ſoude mêlée avec des ſables mis en fuſion ſur un grand feu. C'eſt avec cette matiere que l'on forme les phioles, bocaux, retortes & autres uſtenſiles d'apothicaires & de chymiſtes; les cryſtaux artificiels, les bouteilles de gros verre, de verre fin, les verres à boire & le verre en plat, qu'on diſtingue en verre commun & en verre blanc. Le premier s'emploie principalement pour les vitres des bâtimens ordinaires, & le ſecond pour couvrir des deſſeins, des eſtampes, &c. Ces deux derniéres eſpéces ſe vendent à Paris à la ſomme, ou au panier compoſé de vingt-quatre plats.

VERRERIE; ce mot a différentes ſignifications: tantôt il déſigne l'endroit où l'on fait le verre, & tantôt il ſignifie l'art de le faire.

VERRIER; marchand qui vend des verres & autres ouvrages de verrerie. La communauté des maîtres verriers, couvreurs de flacons, &c. de Paris n'eſt pas des plus anciennes. Les plus an-

Digitized by Google

ciens ſtatuts ſont du 20 Mars 1600; ils lui furent accordés par Henri IV, & vérifiés en parlement le 12 Mai ſuivant. Les nouveaux réglemens de cette communauté ſont du 10 Décembre 1658. Ils contiennent trente articles, par le quatrieme deſquels le tems d'apprentiſſage eſt fixé à quatre années, & celui de compagnonage à deux. Cette communauté a été depuis unie à celle des émailleurs, par arrêt du conſeil de l'année 1706.

VERROTERIE, *Razade* ou *Raſſade*; menus grains de verre de différentes groſſeurs & couleurs, percés par le milieu pour pouvoir être enfilés commodément. Cette eſpéce de marchandiſe eſt très-propre pour le commerce des côtes d'Afrique, ſur tout pour le Sénégal, les côtes de Guinée, & le royaume de Congo, depuis le Cap-verd juſqu'au Cap de bonne Eſpérance.

VERSINE; meſure pour les grains, en uſage dans quelques endroits de la Savoie. La *verſine* de froment peſe ordinairement quarante-deux livres, poids de marc.

VERTEL; meſure pour les grains, en uſage à Anvers. Il en faut trente-deux & demi pour faire dix-neuf ſeptiers de Paris.

VERTIGES; étourdiſſemens qui prennent aux chevaux, & qui leur ôtent tellement l'uſage des ſens, qu'ils ſont preſque ſans connoiſſance; & même les fait chanceler & tomber, de maniere quelquefois qu'ils ſe donnent de la tête contre les murs. Pour remédier à cette maladie, il faut ſaigner le cheval des flancs & du plat des cuiſſes, enſuite lui donner un lavement avec deux pintes de vin émétique tiéde, & un quarteron d'onguent populéum; puis on le laiſſe en repos pendant quelque tems. Il faut ſouvent réitérer les lavemens que voici, après lui avoir donné le premier. Il ſe fait avec cinq chopines de biere, ou moitié même doſe, moitié vin, moitié eau, deux onces de ſcories en poudre fine; faites bouillir cela cinq ou ſix gros bouillons, & y ajoûtez un quarteron d'onguent roſat, puis donnez le tout tiéde en lavement: on lui frotte les jambes avec de bons bouchons mouillés d'eau tiéde pour faire révulſion; on le nourrit de ſon, & on le promene de tems en tems dans un lieu où le ſoleil ne donne point. Si, la fiévre ne ſurvient pas avec ce *vertige*, le cheval en échappe. Si après les remédes ci-deſſus, le *vertige* ne ceſſe point, donnez au cheval une once de thériaque, ou d'orviétan délayé dans une pinte d'eau compoſée avec ſcorſonnere, bugloſe, chardon béni, ou reine des prés; & ayant pris ce remède, vous donnerez au cheval ce lavement en cette maniere. Vous ferez une décoction d'herbes émollientes; vous y mêlerez deux onces de polycreſte, & autant de thériaque, ou orviétan; délayez le tout enſemble dans deux pintes de votre décoction, & le donnez tiéde au cheval.

VERVEINE; plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſolides & rameuſes. Ses feuilles ſont oblongues, ridées, découpées profondément, rangées par paires, d'eſpace en eſpace, le long des tiges. Ses fleurs ſont en gueule, petites, de couleur bleue, diſpoſées dans de longs épis. Chaque fleur eſt évaſée par le haut, & découpée en cinq parties égales. Lorſqu'elle eſt paſſée, il lui ſuccéde une capſule qui renferme quatre ſemences jointes enſemble, grêles & oblongues. Sa racine eſt moins groſſe que le petit doigt, fibreuſe & un peu amere. Cette plante eſt vulnéraire, apéritive, propre pour les pâles cou-

Digitized by Google

leurs & pour l'hydropisie. Il y a plusieurs autres especes de *verveine*. Il y en a une qui a les feuilles pointues, semblable à celles de la grande ortie. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des haies & des murailles, & le long des chemins.

VERVELLE; c'est une espece de petit anneau, ou plaque qu'on attache au pied de l'oiseau de proie, où il y a une empreinte des armes du seigneur à qui il appartient.

VERVEUX; filet à prendre du poisson. C'est une masse de fil soutenue par plusieurs baguettes de petit bois.... *Verveux*. On donne aussi ce nom à des paniers d'osier dont les marchands fruitiers se servent pour apporter leurs fruits à Paris. C'est une espece de mannequin.

VESCE; plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou plus hautes, anguleuses, cannelées & creuses; ses feuilles sont composées de dix ou douze paires de feuilles oblongues, étroites, velues, s'élargissant vers leur extrémité, rangées sur une côte, terminées par une main qui l'attache aux plantes voisines. Sa fleur est légumineuse, de couleur purpurine ou bleuâtre. Lorsqu'elle est passée, il lui succéde une gousse velue, composée de deux cosses remplies de semences presque rondes & noires. On cultive cette plante dans les champs. On se sert de sa semence pour nourrir les pigeons; on en donne aussi avec de l'avoine aux chevaux. Il y a plusieurs autres especes de *vesce*. Le fourrage de la *vesce* est une des bonnes nourritures qu'on puisse donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, soit en verd, ou fané & gardé pour l'hyver. Il les engraisse beaucoup & fait avoir abondance de lait aux vaches. La *vesce* vient aisément dans toutes sortes de terre & elle ne les fatigue point du tout. On peut même y mettre des pois & autres légumes, quand la *vesce* est dépouillée; mais il ne faut pas la semer auprès de la vigne, verger ou plant que l'on veuille conserver, parce que la *vesce* attire à soi toute la nourriture des plantes voisines, quoiqu'elle engraisse plutôt un fonds que de l'user. On en met environ six boisseaux pour ensemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge. Elle vient en grande abondance dans les terres grasses & meubles; mais on ne s'avise guères d'en mettre dans les meilleures terres. Il faut seulement prendre garde que le froid, la rosée & l'humidité sont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte; c'est pourquoi on ne doit le semer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du soleil, afin que la chaleur ou le vent puissent dissiper l'humidité. Il n'en faut semer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herse. Quand elle est ainsi semée dans un fonds bien façonné, elle vient sans soin, & il ne la faut point sarcler. Si les années sont sèches, il faut de l'eau à la *vesce* tous les dix ou douze jours, principalement quand la terre est sablonneuse. La graine de la *vesce* est aussi bonne à semer au bout de cinq à six ans que la premiere année, pourvu qu'on ait eu soin de la faire remuer de tems à autre. Ceux qui sement de l'avoine parmi la *vesce*, doivent les mettre à égale mesure, & les bien mêler. Dans les pays plus chauds que le nôtre, comme le Languedoc, la Provence & l'Italie, on fait deux récoltes de *vesce*, & il y a deux tems différens pour la semer; le premier est vers la mi-Septembre, & c'est

Digitized by Google

ſeulement pour avoir du fourrage : on y met ſept boiſſeaux de *veſce* par arpens. La ſeconde ſemaille ſe fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que ſix boiſſeaux pour arpent, & c'eſt pour avoir de la graine, ſoit pour nourrir les pigeons, ſoit pour un autre uſage.

VESERONE, eſpece de *veſce* ſauvage qui croît dans la campagne, ſans ſemer; ſa feuille eſt plus grande & plus épaiſſe que celle de la *veſce domeſtique*, mais mince, ſa graine eſt auſſi plus groſſe, ſa tige quarrée, ſes fleurs rougeâtres, ſes gouſſes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles. Elles en forment trois ou quatre grains noir, aſſez petits.

VESOU, ſuc des cannes à ſucre, avant que d'avoir été réduites en ſyrop. Voyez *ſucre*.

VEULE : ce nom eſt quelquefois donné aux caſtors ſecs, aux caſtors maigres, aux caſtors d'été.

VIANDE *de boucherie*, ce terme générique comprend les chairs de bœufs, vaches, moutons, &c. dont les bouchers font commerce.

VIANDER : *en terme de vénerie*, ſe dit des cerfs qui vont à la pâture. Un cerf, *viande de couche*, quand il eſt ſi las, qu'il ne peut plus ſe tenir debout pour brouter; & *Viandiſe*, en terme de chaſſe, ce ſont les pâtures de toutes les bêtes fauves

VICE CONSUL; conſul en ſecond, ou officier qui fait les fonctions de conſul. Dans pluſieurs Echelles du Levant, les nations Européennes n'y entretiennent que des *vice-conſuls*; mais, pour l'ordinaire, ils rendent compte aux conſuls les plus voiſins.

VICIE', *viciée* : ce terme générique *dans le commerce*, déſigne des étoffes ou des marchandiſes qui ont des défauts ou des tares.

VICTOIRE DE MAITRE; nom que *Morin* donne à un œillet d'un très-beau pourpre ſur un fin blanc. Ses panaches ſont gros; il fleurit très-bien, & ne creve, point en lui laiſſant cinq boutons... Le même fleuriſte donne le nom de *victorieux* à un œillet *incarnat*, appellé par les uns *flamboyant*, par d'autres *incarnat à doubles feuilles*, & par quelques-uns *petit ſauvage*. C'eſt un incarnat vif ſur un fin blanc, tracé de gros panaches de piéces emportées; mais ſa fleur eſt platte, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles, cependant large. Sa plante eſt robuſte & ſon feuillage, aſſez particulier, étant fort court, & fait en forme de petit cyprès; il ne creve pas, & il ne lui faut que quatre boutons... Le même *Morin* donne le nom de *victorieuſe* à une anémone qui a ſes feuilles couleur de chair, mêlées d'incarnat, & ſa peluche feuille morte & incarnat.

VICTUAILLE; *en terme de commerce de mer*, ce ſont les vivres qu'on embarque dans un vaiſſeau; & celui qui eſt chargé de faire ces fournitures, eſt nommé *victuailleur*.

VIDELLE : les pâtiſſiers donnent ce nom à un inſtrument de métal compoſé d'une roulette & d'un manche dont ils ſe ſervent pour découper leurs pâtes.

VIERGE : nom que les ciriers donnent à la cire telle qu'elle ſort de la ruche... *L'huile vierge* eſt celle qui a coulé naturellement ſans être chauffée ni preſſurée.... *Métaux vierges*, ce ſont ceux qui n'ont point été fondus.

VIERTEL : les Hollandois donnent ce nom à une meſure qui ſert à connoître la continence des tonneaux, & à une meſure dont on ſe ſert à Amſterdam pour la vente des eaux-de-vie.

VIEUX; c'eſt ce qui eſt uſé ou ce qui a ſervi long-tems : on dit, *un vieux habit*, *un vieux chapeau*;

Digitized by Google

& une *vieille étoffe*, eſt celle dont le deſſein eſt ancien & paſſé . . . Et *vieux ſtyle*, eſt la maniere de ſupputer les jours de la façon qu'on le faiſoit avant la réforme du calendrier par Grégoire XIII. Voyez *Style*.

VIF-ARGENT, ou *Mercure : métal* ou *demi-métal* fluide & coulant, de couleur d'argent fort peſant, & néanmoins volatil, pénétrant, ſe liant & s'amalgamant aiſément avec l'or & l'argent, qui ſe trouve ſous des montagnes couvertes de pierres blanches & tendres comme de la chaux. Il y a des mines de *vif-argent* en Europe comme en Eſpagne, en Italie, en Hongrie, & même en France.

VIGANCES, draps groſſiers, fabriqués en Languedoc, qui ſe vendent aux foires d'Anduſe, de Pézénas de Béziers, &c.

VIGNE; arbriſſeau qui porte le raiſin : il eſt trop commun & trop connu, pour qu'il ſoit néceſſaire d'en faire la deſcription. Nous nous contenterons de dire quelque choſe de la terre qui lui convient, de la maniere de la planter, de la multiplier, de la tailler & de la labourer. Toutes ſortes de terres ſont bonnes pour la vigne, mais elle eſt mieux dans les unes que dans les autres; celle où elle ſe plaît davantage eſt une terre pierreuſe ou à petits cailloutages, ſituée ſur un côteau, tourné au midi ou au levant : il eſt vrai qu'elle n'y dure pas ſi long-tems que dans une terre un peu forte, & qui a plus de corps; mais le vin en eſt bon. Celui qui croît dans les terres graſſes & humides, comme celles propres à donner du bled, n'eſt pas excellent, quelques années chaudes & hâtives qui puiſſent ſurvenir. Il ne faut guères élever des vignes ſur des côteaux expoſés aucouchant, quelques fumiers qu'on y mette, parce que le fruit n'y nourrit qu'imparfaitement; à l'égard des côteaux expoſés au nord, il n'y faut jamais planter de vignes, parce qu'on n'y recueilleroit que du verjus.

On plante les vignes de pluſieurs manieres; les uns prennent une pioche ou une bûche, avec laquelle le long d'un cordeau qu'ils ont tendu dans l'eſpace de la piéce de terre qu'ils veulent mettre en vigne, ils font une raie de terre d'un bout à l'autre, & enſuite une autre en continuant juſqu'à ce que la terre ſoit toute tracée. Dans une terre ſeche & ſablonneuſe, on donne deux pieds quatre pouces au plus de diſtance; & dans une terre plus ſubſtantielle, ces raies doivent avoir entr'elles plus de trois pieds. Ces raies étant faites, on creuſe un rayon d'un pied & demi en quarré, & autant en profondeur, dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle on creuſe le rayon. Cela fait, on prend deux croſſettes ou marcottes; on les poſe en biaiſant, l'une à un des coins du rayon, & l'autre à l'autre; puis on couvre ces croſſettes; on abbat dans le rayon la ſuperficie de la terre voiſine, & ce rayon étant rempli on en commence un autre, & on continue ainſi juſqu'à la fin. Cette maniere de planter s'appelle *planter à l'angelot*. Celle de la planter au pas eſt de tracer l'alignement, & de creuſer groſſiérement un trou profond de ſeize ou dix-ſept pouces, qui ſe termine en ſe retréciſſant dans le fond, & dont l'entaille du côté, & le long de la raie, eſt taillée, avec art : on prend enſuite une croſſette qu'on met dans ce trou en biaiſant, puis mettant le pied deſſus, on abbat la terre dedans : enſuite on creuſe un autre trou, où on plante une autre croſſette, de la même maniere qu'on vient de dire, & ainſi du reſte juſqu'à la fin de l'allignement. On peut

Digitized by Google

commencer à planter la vigne au mois de Novembre dans les terres légeres & ſablonneuſes ; & dans les terres fortes, on ne doit commencer qu'à la fin de Février, & lorſque l'eau des terres eſt un peu retirée.

Pour avoir de bons plants enracinés, il ſuffit qu'il paroiſſe à chacun trois ou quatre racines ; & pour qu'ils reprennent heureuſement, il faut planter avec ſoin. On ſe ſert plutôt de *croſſettes* pour faire un grand plant de vigne que de *marcottes*. Il y a des pays où ces *croſſettes* ſont appellées *chapon*, quand il y a du bois de l'année précédente ; & *poulle* quand il n'y a que du bois de l'année.

Rien n'eſt plus aiſé que de marcotter la vigne ; pour y réuſſir, il faut choiſir une branche qui ſorte directement de la ſouche, mais avant que la vigne commence à pouſſer. On fait en tere un trou de treize à quatorze pouces, dans lequelle on couche doucement cette branche ſans l'éclater, de façon que la plus grande partie étant enterrée, l'extrémité d'en-haut en ſorte de quatre ou cinq pouces ſeulement. La partie qui a été enterrée, eſt celle qui prend racine ; & lorſqu'on eſt sûr que cette *marcotte* eſt enracinée, on la ſépare de ſa ſouche, au mois de Mars de l'année ſuivante. On ſe ſert des *marcottes* pour planter ailleurs, & garnir quelques places vuides : on *marcotte* ordinairement les muſcats, les chaſſelas & autres raiſins curieux : on multiplie encore la *vigne* par le moyen des *provins*, ce qui ſe fait en couchant le ſep entiérement dans une foſſe qu'on fait au pied, puis on en choiſit les ſarmens les plus beaux qu'on épluche bien. On les place tout de ſuite le long du bord de la foſſe & ils s'alignent aux autres ſeps. Cela fait, & tous ces ſarmens étant bien couchés, on les couvre de terre ; & on laiſſe paſſer l'extrémité environ à ſix ou huit pouces de haut ; c'eſt par les bourgeons qui y ſont, qu'on voit le bon ou le *mauvais* ſuccès de ſon travail. On peut provigner la vigne depuis la S. Martin juſqu'au commencement du printems.

Rien n'eſt plus néceſſaire & utile *à la vigne que la taille*, par la raiſon que ſi on ne la tailloit pas, le fruit qu'elle produiroit, n'auroit pas la groſſeur ni la qualité de celui dont la taille auroit été faite comme il faut. Il faut en examiner d'abord le plus ou moins de force, afin de la tailler plus ou moins courte. Il ne faut aſſeoir la taille que ſur les beaux ſarmens qu'elle a pouſſés, & le tems de le faire eſt le mois de Février, ou plûtôt, ſi le tems le permet. La *vigne* doit être taillée, au moins quinze jours avant qu'elle commence à pouſſer, tant celle qu'on cultive dans les jardins, que celle qu'on plante dans la campagne. Les premieres, ſurtout, quand elles ſont ſituées au midi, veulent être taillées plûtôt ; il y a des vignerons qui commencent à tailler leurs *vignes* avant l'hiver ; il y fait également bon comme après ; mais ils laiſſent tout de leur longueur les ſarmens ſur leſquels ils veulent aſſeoir leurs tailles, ſauf, après l'hiver, à les couper comme il faut, cela avance le travail. Quand on taille, on *doit* laiſſer deux doigts de bois au-deſſus du dernier bourgeon, & faire enſorte que l'entaille ſoit du côté oppoſé à ce bourgeon, de peur que les larmes qui ſortent de cette entaille ne la noient. Toutes les menues branches qui croiſſent ſur un ſep n'y font qu'apporter de la confuſion, & il faut les retrancher. *En taillant la vigne*, on doit ôter du pied les ſeps de bois inutiles ;

Digitized by Google

tat quand le tronc eſt bien nettoyé, il eſt plus aiſé à tailler, que lorſqu'il ne l'eſt pas.

La *vigne* étant taillée & échalladée, on ſonge à lui donner les labours qui lui conviennent, plus dans les terres fortes que dans les terres légéres. Suivant l'uſage du pays, le premier labour dans les terres fortes, ſe donne depuis le 20 Mars juſqu'au 10 ou 12 d'Avril, lorſque la terre permet de le faire; & dans les terres ſablonneuſes & pierreuſes, on donne ce premier labour quinze jours plus tard. Le ſecond labour, qu'on appelle *biner*, ſe donne, quand le beau tems le permet, avant que la *vigne* ſoit en fleurs, ou on attend qu'elle en ſoit tout-à-fait dehors. Le troiſieme labour, qu'on appelle *rebiner* ou *tiercer*, ne ſe donne que lorſque le verjus eſt tout formé & des plus gros. Dans les *vignes* auxquelles on donne quatre labours, il faut commencer plûtôt qu'on n'a dit, à donner le premier, & ſuivre après, ſelon que la terre l'exige, & que les mauvaiſes herbes paroiſſent. Ce n'eſt pas aſſez de donner à la *vigne* le travail dont on vient de parler, il faut encore l'ébourgeonner, la coller, la relever, l'amender, & la rueller. On ne dira rien ici des fumiers qu'il y faut mettre; les différens terroirs décident du fait.

La *vigne vierge* eſt ainſi nommée, parce qu'elle vient de Virginie en Amérique..... La *vigne*, qu'on appelle *ſauvage*, croît ſans culture, aux bords des chemins, & proche des haies..... *Vigne-porette* eſt une eſpéce de poireau ſauvage qui croît dans les *vignes*, & qui la fait auſſi nommer *poireau de chien*. Les payſans la mangent crue en ſalade, ou en compôte, & pendant toute l'année..... *Vigne blanche*. Voyez *Couleuvrée*.

Poire de vigne; nom d'une eſpéce de poire. La *poire de vigne* ou de demoiſelle, que mal-à-propos on nomme en quelques endroits *petit vin*, eſt griſe, rouſſâtre, ronde & médiocrement groſſe. Elle a la queue extrêmement longue, & mûrit vers la mi-Octobre, qui eſt le tems que la campagne eſt la plus fréquentée. Sa chair n'eſt pas dure; mais elle n'eſt ni beurrée, ni tendre, & encore moins caſſante. Elle fait une claſſe particuliere, ayant une maniere de chair graſſe, gluante, & ſouvent pâteuſe.

VIGOGNE, animal quadrupéde, de la figure d'une brebis, & de la grandeur d'une chévre. C'eſt dans les montagnes du Pérou que cet animal ſe trouve le plus en abondance. Les Eſpagnols le nomment *vienna*, d'où, ſans doute, nous avons fait le mot *vigogne*. Il reſſemble aſſez aux llamas & à l'Alpagne, deux autres animaux de ces contrées. Outre les ſervices que les Eſpagnols du Pérou tirent du Vigogne, pour le tranſport, ils en tirent un bénéfice réel & annuel, par la laine qu'ils leur enlevent chaque année, comme on fait, en Europe, aux brebis. Toute cette laine s'envoie en Eſpagne, d'où elle ſe répand enſuite dans les autres états. Les Eſpagnols l'emploient dans leurs manufactures d'étoffes de laine; mais, en France, il eſt défendu d'y en faire entrer: on ne l'emploie uniquement que dans la fabrique des chapeaux, en les mêlant avec des poils de liévres, &c. On diſtingue la laine de *vigogne* en trois qualités différentes, ſçavoir, la fine, la carmeline ou la bâtarde, & le pelotage; cette derniere eſt peu eſtimée, elle vient ordinairement en pelottes.

VILAIN; oiſeau *vilain* eſt celui qui ne ſuit le gibier que pour la cuiſine, qu'on ne peut affaiter, ni dreſſer, tels que ſont les milans

& les corbeaux qui ne combattent que les poulets.

VILEBREQUIN, outil composé de quatre piéces, ſçavoir, de la poignée, du fuſt ou de la manivelle, de la boëte & de la méche : on s'en ſert à percer diverſes matieres dures, comme le bois, la pierre, le marbre, & même le fer ou le cuivre.

VILLEMARET, tulipe violet-clair, peu de pourpre, & blanc très-vif.

VIN, liqueur qu'on exprime du raiſin, en le mettant ſous le preſſoir, après avoir foulé la vendange. On fait le *vin* différemment, ſelon les climats & les liqueurs qu'on veut lui donner. Il y a maniere de bien faire le *vin*, comme on va le voir.

Pour bien faire le *vin* gris de perle, il faut mettre la vendange mêlée de raiſins noirs & blancs ſur le preſſoir, auſſi-tôt qu'elle eſt coupée, & enſuite on entonne la liqueur qui en ſort : on en emplit preſque tout-à-fait les tonneaux, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que l'on puiſſe aiſément toucher la liqueur avec le doigt. On a ſoin de le remplir un peu, de deux jours en deux jours, afin de l'obliger de jetter promptement ſon écume par le dehors..... Pour faire du *vin clairet*, il faut le tirer de la cuve trois ou quatre heures après que les raiſins y ont été mis pour cuver. Il eſt propre à boire depuis le mois de Mars, juſqu'au 15 ou 20 de celui d'Août.... Le *vin rouge* qui ſe doit garder plus que les autres, doit auſſi être fait différemment : on en foule bien les raiſins ; mais pour bien faire, en les foulant dans le tonneau, il faut, autant que l'on peut, en ôter la grappe, tranſporter la vendange dans la cuve, & l'y laiſſer bouillir & fermenter ; ce bouillonnement dure ſelon que les années plus ou moins chaudes le permettent. Il faut encore égrapper la vendange dans la cuve ; car les grappes, dans la fermentation du *vin*, ne peuvent que lui donner un goût très-déſagréable. Quand on juge que le *vin* a ſuffiſamment cuvé, on le tire pour le porter dans les tonneaux, ou le jetter dans une autre cuve ; enſuite on porte le marc au preſſoir pour en tirer le *vin*, & on l'entonne après ; cette méthode eſt très-bonne, parce qu'une cuvée de *vin* en eſt plus égale, ſoit en couleur, ſoit en goût. Ceux qui attendent à tirer le *vin* de la cuve, lorſque le marc commence à baiſſer tant ſoit peu, ôtent au *vin* la plûpart de ſes eſprits. Un *vin* trop cuvé eſt toujours bon à garder, mais dangereux à boire trop tôt. L'uſage des tapés eſt très-utile dans les maiſons. Voyez *Rapé*.

Il y a le *vin* & le *vin vieux*, le *vin* dur & de garde, & le *vin* tendre. On diſtingue encore les *vins*, par les pays où ils viennent.

Le meilleur *vin* d'Italie eſt celui qui croît au pied du mont Véſuve, & qui eſt vulgairement appellé *lacryma Chriſti*. Il eſt d'un rouge-vif, d'une odeur agréable, d'une ſaveur un peu douce, & il paſſe aiſément par les urines. Un des plus renommés après celui-là, eſt le *vin d'Albano* ; il y en a de rouge & de blanc ; ils conviennent l'un & l'autre aux perſonnes ſaines & aux infirmes ; ils facilitent la reſpiration, & excitent les urines. . . . Le *vin de Monteſiacone* ne céde point à celui d'Albano, pour l'excellence du goût. Le *vin de Vicence*, capitale d'un petit pays appellé le *Vicentin*, dans l'état de Veniſe, eſt un *vin* innocent dont les goutteux boivent ſans en reſſentir aucune incommodité.... Les *vins* qu'on nous envoie d'Eſpagne ſont non ſeule-

Digitized by Google

ment différens des autres, par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la maniere dont on les fait; car on met bouillir sur un peu de feu le suc des raisins dès qu'il a été tiré, puis on le verse dans des tonneaux où on le laisse fermenter; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie considérable de son phlegme, ce qui empêche les sels de se développer assez par la fermentation pour diviser exactement les parties sulfureuses, il arrive que les soufres n'en sont qu'à demi-raréfiés, & qu'embarrassant les pointes des sels, ils ne leur laissent que la liberté de chatouiller doucement la langue; ce qui est cause que ces sortes de *vins* ont une consistance de syrop, & un goût fort doux; mais l'usage fréquent en est dangereux à la santé. Ces *vins* ne se doivent boire qu'en passant, & en fort petite quantité, seulement pour remédier à certaines petites indispositions d'estomac, que l'usage commun des *vins* ordinaires est quelquefois incapable de corriger.... L'Allemagne n'est pas également fertile en bons *vins*, & il n'y a que la partie méridionale; & l'on croit même, en consultant la carte, méridionale, que toutes les régions situées à plus de cinquante-un dégrés d'élevation du pole, sont stériles en bons *vins*, parce que dans les lieux voisins du septentrion, l'air est moins subtil, & la terre moins remplie de soufre. Entre les *vins* d'Allemagne, ceux du Rhin & de la Moselle, tiennent le premier rang. Ils renferment un soufre très-fin, & un acide très-délié, beaucoup d'esprit éthéré, une suffisante quantité de phlegme, & beaucoup de terre; ce qui les rend très-sains.... Le principaux *vins* de France sont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c. Les *vins* d'Orléans sont vineux & agréables; ils n'ont ni trop ni trop peu de corps: ils fortifient l'estomac; mais ils portent à la tête, & ils enivrent aisément. Pour les boire bons, il faut qu'ils soient dans leur seconde année. Les *vins* de Bourgogne sont la plûpart un peu gros, mais excellens. Ils ont, pendant les premiers mois, quelque chose de rude, que le tems corrige bientôt; ils sont très-nourrissans, ils fortifient l'estomac, & portent peu à la tête. Les *vins* de Gascogne sont gros & couverts, peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête, comme les *vins* d'Orléans. Ceux de Grave, qui croissent auprès de Bourdeaux, & qu'on nomme ainsi, à cause du gravier de leur terroir, sont, avec raison, les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dur; mais ce sont des *vins* qui enivrent moins que les autres, & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins.... Les *vins* d'Anjou sont blancs, doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems, & sont meilleurs un peu vieux.... Les *vins* de Champagne sont très-délicats; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau, & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui réjoüit le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austere. Ils montent aisément à la tête, & causent des fluxions, quoiqu'ils passent facilement par les urines; ceux de la côte d'Aÿ sont les plus excellens.... Les *vins* de Poitou ont de la réputation, & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les *vins* du Rhin; mais ils sont plus crus.... Les *vins* de Paris sont blancs, rouges, gris, paillets, tous chauds & secs, portant peu l'eau, & assez agréables au goût. Les *vins* de

Digitized by Google

Roanne flattent le goût, & ſont de plus fort ſains, ce qui vient de leur expoſition; car ils croiſſent ſur des côteaux, dont la plûpart regardent ou l'orient, ou le midi; ce qui ne peut que les rendre excellens.... Les *vins* de Lyon, qui croiſſent le long du Rhône, connus ſous le nom de *vins de rivage*, ſont vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux ſur-tout ne ſçauroient être aſſez loués pour leur bonté.... Les *vins* de Frontignan, de la Cioutat, de Canteperdrix, de Riveſarde, ſont comparables aux *vins* de Saint Laurent & des Canaries. Ils ne conviennent point pour l'uſage ordinaire, & ils ne ſont bons que lorſqu'il s'agit de fortifier un eſtomac trop froid, ou de diſſiper quelque colique cauſée par des matieres crues & indigeſtes. On en uſe auſſi par régal, comme on uſe des *vins* d'Eſpagne. Ces *vins* contiennent une grande quantité de ſels, beaucoup de ſoufre, & peu de phlegme, ce qui vient de la façon qu'on donne au raiſin dont on les fait. On en tord la grappe avant que de la cueillir, & on la laiſſe ainſi quelque tems ſe cuire à l'ardeur du ſoleil qui enleve une bonne partie de l'humidité; enſorte que leur ſuc trop dépouillé de ſon phlegme, ne peut enſuite fermenter entiérement; d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaiſſeur à-peu-près ſemblable à celle des *vins* d'Eſpagne. Pour ce qui eſt de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard, ſi l'on veut juger ſainement de la qualité du *vin*. Celui de Beaune, par exemple, demande une ſaiſon tempérée; & celui de Champagne veut une ſaiſon bien chaude. Le premier eſt ſujet à s'engraiſſer, quand les chaleurs ont été grandes, & le ſecond demeure verd, après un été médiocre; il en eſt de même des autres *vins*, mais le détail en ſeroit inutile.

VINAIGRE, vin qui s'eſt aigri naturellement, ou qu'on a fait aigrir, en y mêlant quelques acides ou autres drogues. On *fait* auſſi du *vinaigre* avec du cidre, de la biere, du poiré, &c. On en prépare avec differentes plantes, fleurs ou fruits, tels que des fleurs de roſes, des fleurs d'oranges, des fleurs de ſureau, de l'eſtragon, &c. Le *vinaigre* d'Orléans eſt le plus eſtimé, ſoit à cauſe que les vins y ſont plus propres, ſoit parce que les vinaigriers le ſçavent mieux préparer.

Le *vinaigre* eſt une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale, que l'on tire du vin, au moyen d'une ſeconde fermentation: il eſt extrêmement utile, parce qu'il réſiſte de la maniere la plus forte à la putréfaction dangereuſe, à laquelle les ſucs animaux ſont ſujets. Il ne peut nuire par ſon âcreté, à cauſe des particules huileuſes qu'il contient, qui ſe manifeſtent par grand nombre d'expériences, quoique cachées par l'acide. Il eſt très-pénétrant; il s'inſinue dans toutes les parties du corps, ſi *on* en excepte un petit nombre de vaiſſeaux; & venant à ſe diſtribuer dans tout le ſyſtême vaſculeux, il y agit avec efficacité, ſur-tout lorſqu'il eſt aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il ſe mêle encore très-promptement avec tous les fluides animaux, ſans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen, un grand nombre d'effets dans le corps. Les mets peuvent être aſſaiſonnés avec du *vinaigre*, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le *vinaigre* eſt froid & deſſéchant; ſes parties, comme nous l'avons dit, ſont très-déliées: c'eſt un puiſſant diſſolvant. Il diviſe, il atténue les mauvaiſes humeurs dont l'eſtomac

Digitized by Google

oft embarraſſé. Si l'on a pris en aliment quelque ſubſtance dont les élémens ſoient groſſiers, elle ſera diſſoute, atténuée, &, pour ainſi dire, travaillée par l'action du *vinaigre*. Il y a deux ſortes de *vinaigre*, ſçavoir le rouge & le blanc. Le *vinaigre* rouge ſe fait avec le vin rouge, & le *vinaigre* blanc, avec le vin blanc. On appelle auſſi quelquefois le *vinaigre* diſtillé, *vinaigre* blanc. Le *vinaigre* peut être encore nommé différemment, ſuivant les différentes ſortes de plantes qu'on y a fait infuſer; par exemple, le *vinaigre* roſat, le *vinaigre* de ſureau, le *vinaigre* d'œillet, le *vinaigre* d'eſtragon, & pluſieurs autres. Le *vinaigre* doit être choiſi, en général, d'une ſaveur piquante, agréable, & ſuffiſamment acide, qui ait été fait avec de bon vin rempli d'eſprits, & chargé de beaucoup de tartre. Le *vinaigre* eſt aſtringent & rafraîchiſſant, pourvu qu'il ſoit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit, il aide à la digeſtion des alimens, il appaiſe les ardeurs de la bile, il arrête quelquefois le hoquet & le vomiſſement.

VINAIGRIER; celui qui fait ou qui vend le *vinaigre*. Leur communauté, à Paris, fut érigée en corps de jurande, dans le quatorzieme ſiécle, ſous le régne de Charles VI; & ſes premiers ſtatuts, qui lui furent données par le prévôt de Paris, furent homologués & enrégiſtrés au châtelet, par ſentence du 28 Octobre 1394. Ces anciens ſtatuts ont été confirmés par nombre de rois.

VINEUX; nom d'une couleur: c'eſt un rouge foncé qui tire ſur celle du vin-roſe. Les étoffes de laine, dont la couleur eſt vineuſe, ſont très-ſujettes à changer, & à perdre cette couleur.

VINGT, nombre pair qui eſt compoſé de deux fois dix, ou de quatre fois cinq, &c. en chiffre arabe, il ſe marque ainſi (20); en chiffre romain (XX), & en chiffre françois ou de finance (*xx*); il y a certaines provinces de France où on eſt en uſage de ſe ſervir des mots *quatre-vingt*, & *quatre-vingt-dix*, au lieu de ceux *huitante* & *nonante*; mais on ne dit jamais *deux vingt*, *trois vingt*, &c.

VINGTIEME, partie d'un tout diviſé en vingt parties égales. En fait des fractions les *vingtiemes* ſe marquent ainſi $\frac{1}{20}$, $\frac{4}{20}$, $\frac{9}{20}$, &c.

VINGTAINE, prononcez *vintaine*. Vingt choſes de la même eſpéce raſſemblées. On dit une *vingtaine de louis*, une *vingtaine d'aunes de cette étoffe*, &c.

VINGTAINS, ou VINTAINS; nom qu'on donne dans les fabriques d'étoffes de laine de Provence, de Languedoc & Dauphiné, aux draps dont la chaîne eſt compoſée de vingt fois cent fils, ou, pour mieux dire, de deux mille fils. Il y en a auſſi qu'on appelle *vingt-deux-ains*, *vingt-quatrains*, &c.. Cela dépend de l'augmentation de deux cents fils que l'on fait à leur chaîne.

VIOLET, couleur qui a pris ſon nom de la reſſemblance qu'elle a avec la fleur de ce nom. Le *violet* a pluſieurs gradations, ainſi que les autres couleurs; on le diſtingue auſſi en *violet* fin & *violet* commun, ou ordinaire, ou faux.

VIOLETTE, plante dont il y a deux eſpéces, la ſimple & la double. La premiere pouſſe de ſa racine, beaucoup de feuilles preſque rondes, dentelées, attachées à de longues queues. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules menus, qui ſoutiennent chacun une petite fleur purpurine ou bleue, tirant ſur le noir, d'une odeur douce, compoſée de cinq feuilles, dont l'intérieur

Digitized by Google

finit par une espéce de tetine ou éperon : le calice est divisé, jusqu'à la base, en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît une coque qui s'ouvre en trois quartiers, & qui laisse voir plusieurs semences presque rondes, menues & blanchâtres. Cette plante se plaît dans les lieux ombrageux ; elle est très-commune dans les champs & le long des haies, & croît dans toutes sortes de terre.... La *violette* double est semblable à la simple, sinon que tantôt elle est blanche, tantôt rouge, tantôt *violette*, & de plusieurs autres couleurs ; elles courent en terre & talent l'une comme l'autre ; elle veut, du soleil médiocrement, une terre bonne & forte, & on doit l'arroser de tems en tems : on la conserve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce qu'en hiver on la peut serrer. Comme elle ne graine point, on la détale, & on en replante séparément les tales.

VIOLETTE EN PYRAMIDE, ou *Violette arborée*, plante à une ou plusieurs tiges, qui, depuis le pied jusqu'à la cime, se charge d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ces boutons sont longuets & cannelés, & en s'élargissant forment comme autant de petites étoiles bleues, du milieu desquelles s'éleve un petit filet blanchâtre. Ses fleurs sentent le storax. On doit estimer cette plante, parce qu'elle est quelquefois plus de six mois en fleur. Elle veut un soleil médiocre, une bonne terre forte, & il faut l'arroser abondamment. Elle ne graine point, dit *Morin*, mais on la multiplie par le moyen des racines qui sont pleines de lait. On les rompt en morceaux, elles reprennent, se levent, & portent des fleurs..... Le même *Morin* donne le nom de *violette vulgaire* à une anémone qui, en fleurissant, est toute *violette* ; mais après, elle devient pâle & grisâtre. Les Italiens l'appellent *pavonasse*, & les Flamands *cul-de-tabac*.

Le nom de *violette* est aussi donné par *la Quintinie* à deux espéces de pommes. La premiere, plus longue que platte, a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le soleil n'a pas donné, mais chargé, ou plûtôt rayé, & fouetté d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en sont vus. La couleur de sa chair est fort blanche, & cette chair très-fine & délicate, l'eau extrêmement douce & sucrée, ne laissant aucun marc. On commence d'en manger, dès qu'on la cueille, jusqu'à Noël ; elle ne passe pas outre. La seconde qu'on prétend être meilleure que la *violette* ordinaire, & durer plus long-tems, ne commence qu'après l'autre.

Le même donne encore le nom de *grosse violette* longue à une des plus mauvaises espéces de figue. Le nom de *violette hâtive* à une espéce de pêche qui vient au mois de Septembre, immédiatement après les chevreuses ; & celui de *violette tardive*, a une autre espéce de pêche qui vient au mois d'Octobre. On l'appelle encore *pêche marbrée*. Elle passe toutes les autres par son goût agréable, quand elle est bien mûre ; il lui faut beaucoup de chaleur. Elle vient un peu plus grasse que la *violette* ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle, d'où vient qu'on lui donne cet autre nom de *marbrée*, parce que souvent elle n'est, en effet, que fouettée d'un rouge violet. Son défaut est de ne pas bien mûrir, & de crevasser par-tout, quand la fin de l'été, ou l'automne, sont trop humides ou trop froids. Elle fait un bel arbre ; & quoiqu'il n'y ait

Digitized by Google

pas de deux espéces différentes, cependant tel arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, de même que parmi les autres *violettes*.

VIOLIER, plante qu'on appelle autrement *leucoïum*. Voyez *Giroflier*.

VIORNE, arbrisseau fort flexible. Ses feuilles sont blanches, semblables à celle de l'orme, toutefois plus velues & dentelées à l'entour, & croissent des deux côtés de la branche, par nœuds & intervalles, & ont un goût astringent. Sa fleur est blanche, & faite en bouquet, de laquelle pendent certains grains applatis, comme des lentilles, qui sont verds au commencement, & puis rouges, & enfin noirs. Ses racines sont presqu'à fleur de terre; & quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre les oiseaux. Ses branches sont si souples, qu'on s'en sert à lier des fagots.

VIRGINIE; nom d'une tulipe qui est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des piéces détachées qui semblent des gouttes de sang.

VIRGOULEUSE, espéce de poire qu'on mange en automne; c'est une poire de figure assez longue & assez grosse, ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large. La queue en est courte, charnue & penchée, l'œil médiocrement grand & un peu enfoncé, la peau lisse & unie, & quelquefois colorée, & qui, enfin de verte qu'elle étoit sur l'arbre, jaunit à mesure qu'elle approche de sa maturité, & en mûrissant devient tendre & fondante; ensorte que quand on la prend à propos, elle se trouve un des meilleurs fruits du monde. Son arbre a par-tout une vigueur extraordinaire. Les poires de *virgoulé* qui sont à une belle exposition, y acquiérent un vermillon admirable.

VIPERE, espéce de serpent qui sort vivant du ventre de sa mere; & non pas en œuf, comme les autres espéces; il est long environ comme le bras, & gros de deux pouces, quelquefois un peu moins; mais il n'atteint jamais la grandeur des autres serpens, quoiqu'il en ait à-peu-près la figure extérieure. La chymie & la pharmacie font nombre de préparations avec la *vipere*, que l'on tire de Montpellier, de Padoue, &c. mais qu'il est toujours plus sûr de prendre chez un apothicaire honnête homme.

VISITE, acte de jurisdiction qui doivent faire les maîtres gardes & jurés des corps des marchands & des communautés des arts & métiers. Ces *visites* sont de deux sortes, les *visites* d'obligations, & les *visites* volontaires. Les premieres sont établies & fixées par les statuts, & il y est attaché un droit pour les jurés; les secondes dépendent de la volonté & de l'exactitude des maîtres-gardes, & elles se font sans aucun droit. Ces *visites* volontaires, & souvent inattendues, obligent les maîtres des différens arts à être toujours sur leurs gardes, & à ne pas transgresser les réglemens de leur communauté. Dans ces deux sortes de *visites*, on est tenu de les souffrir sans résistance, d'ouvrir les portes des magasins, boutiques & atteliers, & de représenter les poids, les marchandises, ouvrages & outils que les maîtres-gardes veulent visiter.

VITRE, verre dont on garnit les fenêtres & portes des maisons. Voyez *Verre*.

VITRIER, ouvrier qui travaille & emploie le verre, soit en en construisant des panneaux avec du plomb, soit en en garnissant des chassis à carreaux, soit en en faisant des lanternes & autres ouvrages. L'art de peindre le verre est aussi du district

Digitized by Google

des *vitriers*. Les ſtatuts des maîtres *vitriers* de la ville de Paris ſont très-anciens : ils leur furent données par lettres-patentes de Louis XI du 24 Juin 1467, enregiſtrées au Châtelet le 26 Août de la même année. En 1665, en exécution d'un Arrêt du Parlement du 25 Février, ces anciens ſtatuts furent réformés ; & les nouveaux, qui furent dreſſés ſur l'avis du lieutenant civil, & du procureur du roi du châtelet du 11 Janvier 1666, furent confirmés par lettres patentes de Louis XIV du 22 Février ſuivant, & enregiſtrées au parlement le 19 Avril de la même année. Ces ſtatuts contiennent XXXV articles, dont les II, III, IV & V traitent des apprentifs, & fixent le tems d'apprentiſſage à quatre années, & celui de compagnonage à ſix.

VITRIOL, ſel minéral qu'on tire comme le ſalpêtre, par lotion, par filtration, par évaporation, & par cryſtalliſation, d'une eſpéce de marcaſſite appellée *pyrites* qui ſe trouve dans nombre de mines. Il y a quatre eſpéces générales de vitriol, le *blanc*, le *verd*, le *bleu*, & le *rouge*.

VIVE, *Viva* ou *Draco marinus*, poiſſon de mer à-peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie, la chair plus ferme, & les arrêtes plus piquantes : c'eſt un des poiſſons les plus ſains & les plus exquis que l'on ſerve ſur les tables ; la chair en eſt tendre, blanche, ferme, courte, friable, peu chargée de ſucs groſſiers, & d'un très-bon goût ; elle ſe digere facilement, charge peu l'eſtomac & nourrit beaucoup ; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en uſe avec excès : elle convient en tout tems, à toute ſorte d'âges & de tempéramens. Ce poiſſon eſt armé, ſur le dos, de petits aiguillons ou de petits os tranchans qui lui ſervent de défenſe contre les pêcheurs. S'ils en ſont piqués, la partie s'enfle ; & la tumeur eſt accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fiévre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin, quand l'animal eſt mort ; & quand, par hazard, les cuiſiniers en ſont piqués, il leur arrive preſque les mêmes accidens, que ſi l'animal eût été vivant ; c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les réglemens de police aux pêcheurs & aux marchands de poiſſon de les couper. La *vive* ſe mange ordinairement rôtie ſur le gril, ſervie à la ſauſſe blanche, avec un peu de verjus ; elle eſt fort ſaine, apprêtée ainſi ; quelques-uns l'aiment mieux fritte, d'autres au beurre roux ; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de ſa bonne qualité, le beurre rouſſi étant un beurre à demi-brûlé qui ne ſçauroit que contrarier la digeſtion. On apprête les *vives* en gras & en maigre.

VIVE-PATURE ; *en terme de coutume*, c'eſt le tems de grainer & de glander, ou bien le tems auquel on peut ramaſſer le gland dans les forêts, qui eſt depuis la S. Michel juſqu'à la S. André, inclusivement.

VIVIER, eſpece de réſervoir dont on ſe ſert pour nourrir du poiſſon. Il eſt bon qu'il ſoit expoſé au ſoleil. C'eſt ordinairement un grand foſſé qu'on creuſe dans un fond bas, & capable de recevoir les eaux des pluies qui y coulent par pluſieurs ruiſſeaux. S'il y avoit quelque ſource ou décharge de baſſin qui y fournît de l'eau, ce *vivier* n'en vaudroit que mieux, & il ne ſeroit pas ſi ſujet à tarir qu'il l'eſt bien ſouvent, principalement dans les années ſéches. Il ne faut mettre dans un *vivier* qu'autant de poiſſon qu'il en peut nourrir ; car lorſqu'il y en a trop, le poiſſon devient maigre & de peu de valeur. On ſe ſert auſſi

Digitized by Google

du *vivier*, si on veut, pour nourrir de l'empoissonnement, jusqu'à ce qu'on veuille en peupler quelque étang.

UNIQUE D'ALBIN; nom d'une tulipe qui est, panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur du beau blanc.

UNIQUE DE CAEN, autre tulipe qui est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur un beau blanc.

UNIQUE DAUPHIN, c'est un violet brun sur un fin blanc. Sa fleur est petite, mais délicate; sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que trois boutons.

UNIQUE DE DELPHES. Tulipe qui est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

UNIQUE DE FLANDRES; nom d'un œillet. C'est un pourpre blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante est assez délicate, difficile à prendre racine, porte grain, & ne creve pas, en lui laissant jusqu'à cinq boutons.

UNIQUE IMPERIAL, ou ROYAL, œillet violet & blanc, semblable au primo, large, tranché de gros panaches sur un fin blanc. Il porte graine, & ne se seme pas dans ses boutons, qui ne lui feront pas ôtés jusqu'à cinq.

UNIQUE TRIOMPHANT: œillet violet & blanc, réguliérement tranché, à gros panaches. Il se trouve à Lille. Sa plante est robuste; sa fleur hâtive ne creve pas, en lui laissant cinq boutons.

UNITE': c'est le commencement d'un nombre. Quelque nombre que ce soit, n'est que l'assemblage de plusieurs unités.

VOILE, *terme de marine*. Assemblage de plusieurs lés de toile cousus ensemble par les lisieres, & bordés tout autour d'un cordage qu'on nomme *ralingue*, qu'on attache aux vergues & aux étais d'un vaisseau pour le faire voguer par le moyen du vent qui s'y engouffre.... *Voile*, espece d'étamines très-légeres qui se fabriquent à Rheims, & qui servent à faire des voiles de religieuse.... *Voiles*, nom qu'on donne en Lorraine aux trains des planches qui se scient dans les montagnes de Vosge, & qu'on conduit sur la Moselle jusqu'à Nanci ou à Metz.

VOITURE, machine qui sert à voiturer & transporter les personnes, leurs hardes, les marchandises, &c. qu'on veut envoyer d'un lieu dans un autre. Il y a des voitures publiques, il y en a de particulieres; il y a des voitures par eau, & d'autres par terre.

VOITURIER: c'est, en général, celui qui se charge de transporter d'un lieu en un autre les personnes, les marchandises, &c.

VOL. Le roi a des *vols* pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucars, courlis, cannepétieres, & pour les champs & les liévres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & des cormorans pour voler sur les rivieres. On dit le *vol pour le gros*, celui qui se fait sur les oiseaux de fort & de cuisine oies grues, &c. Il y a des officiers pour chaque *vol*. Le *vol du milan*, comme on l'a dit, se fait avec quatre oiseaux: on lui donne premiérement un sacret, puis on jette deux sacrets, & enfin un gerfaut. Au *vol du héron*, on ne s'en sert que de trois. Le premier se nomme *hausse-pied*, qui le va chatouiller, & le fait hausser; le second qu'on jette en secours, s'appelle *tombisseur*, & le troisieme s'appelle *teneur*, qui est pour l'ordinaire un gerfaut.... *Vol* se dit de

Digitized by Google

la maniere de voler sur le gibier : on appelle *voler à la toise*, lorsque l'oiseau part du poing à tire d'aîle, poursuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre.

VOLAILLE, *terme collectif*, qui se dit des oiseaux domestiques qu'on nourrit dans une basse-cour, comme dindons, poulets, poules, chapons, &c. *Voyez* ce que nous dit avons de chacun à leur article particulier.

VOLIERE; petit colombier, où l'on nourrit des pigeons domestiques avec du grain, qui ne vont point à la campagne. Les pigeonneaux de *voliere* sont plus estimés que les fuyards.

VOLUBILIS; sorte de plante qui pousse une tige fort haute, qui monte le long de tout ce qui est proche d'elle, & qui s'entortille. Elle porte une fleur pourprée & de couleur violette. Le *volubilis* pourpré fleurit en Septembre. Le *volubilis* est un nom *générique*, & on appelle ainsi toutes sortes de plante dont la tige monte le long de tout ce qui est proche d'elle, & qui s'entortille.

VOUEDE, plante qui sert aux teintures; c'est un espéce de pastel qui croît en Normandie, mais qui a beaucoup moins de force que le pastel de Languedoc, & qui est aussi foible, comme le marouchin ou la derniere cueillette de bon pastel. Il faut mêler de l'indigo ou du bon pastel avec la *vouéde*, pour faire de bonnes teintures. On les seme dans les bonnes terres autour de Caen; & quand il est en maturité, on froisse les feuilles dans de grands moulins faits exprès; on en fait des pelotes qu'on fait sécher à l'ombre, pour teindre en bleu foncé, qui doit aussi précéder le beau noir. Ce trafic a beaucoup diminué depuis l'usage de l'indigo, dont il faut moins.

VOYE ou VOIE, se dit ordinairement d'une certaine quantité de marchandises qui peuvent se transporter sur une même voiture. On dit, une voie de bois, une voie de plâtre, &c.... *A Paris*; la voie de bois à brûler est composée d'une demi-corde de bois, mesurée dans une membrure qui doit avoir quatre pieds de tous sens..... La *voie* de charbon de terre contient quatre-vingt-dix boisseaux..... La *voie* de plâtre doit être de vingt-quatre boisseaux mesurés ras.... *Voie*, se dit quelquefois dans le commerce de la banque, pour désigner la place par où l'on fait remise. On dit en ce sens : *Je vous remettrai ce que je vous dois par la voie de Hambourg. Vous pourrez me faire remise par la voie de Livourne, &c.... Voie* de chardon, terme de manufacture de lainage. Donner une *voie* de chardon à une étoffe de laine, c'est en tirer la laine superficiellement avec le chardon.... *Voie* de *calandre*; donner une *voie* de calandre à une étoffe, c'est la passer huit fois de suite sous la calandre.

VRILLES, *terme de jardinage*. On appelle *vrilles* certains liens que la nature a donnés aux branches de la vigne pour s'accrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, afin que chaque branche puisse porter le fardeau de son raisin, sans quoi elle se détacheroit aisément de son courson.

URINE; excrément liquide des animaux, mais qui se dit plus particulierément de celle de l'homme. L'*urine* est du nombre des drogues non colorantes; son principal usage, dans la teinture, est d'aider à faire fermenter & échauffer le pastel. On l'emploie aussi au lieu de chaux dans les cuves de bleu. On dégraisse quelquefois avec l'urine la laine & tous les ouvrages qui

Digitized by Google

en ſont faits ; mais l'on prétend que ce dégraiſſage eſt fort mauvais, & qu'on devroit préférer le ſavon ou la terre bien préparée.

USAGES, *au pluriel* ſe dit des bois, des pâturages, des broiſſailles, des terres vaines & vagues qui appartiennent à des communautés, où chaque particulier peut mener ſes beſtiaux, ou prendre du bois pour ſon uſage.

USAGER, qui a droit d'uſage dans des bois, dans des pâtures. Les *uſagers* ruinent les forêts. Il faut avoir des gardes-bois pour les défendre des entrepriſes, & des dégâts que font les *uſagers*.

USANCE; terme déterminé pour le payement des lettres de change, ſuivant l'uſage des places ſur leſquelles elles ſont tirées. La connoiſſance juſte des jours ou des mois, dont les *uſances* ſont comptées dans chaque place, ainſi que celle des jours de faveur ou de grace qu'on y a, ſont très-eſſentielles à toutes les perſonnes qui font le commerce de la banque, 1° aux tireurs pour faire les fonds de leur traite, 2° à ceux qui les doivent payer, 3° à ceux qui en doivent recevoir le payement, 4° aux tireurs & endoſſeurs, pour ſçavoir, dans le cas de rembourſement ſi les protêts ont été faits dans le tems, & ſuivant l'uſage de chaque place... *Uſance*, terme d'eaux & forêts, qui ſignifie l'exploitation de la coupe d'une vente adjugée aux marchands.

USER; on appelle une terre uſée, une terre devenue ſtérile pour avoir rapporté trop long-tems ſans repos, ſans amendement..... *Uſée*; *vente uſée*, en terme de forêt, c'eſt celle dont le tems eſt paſſé, lorſque l'adjudicataire doit avoir coupé & enlevé le bois qui lui a été vendu.

USER *une cuve de teinture*. C'eſt en tirer toutes les nuances ou dégradations de couleurs qu'elle peut fournir. Le chef-d'œuvre des maîtres teinturiers en ſoie, laine & fil, conſiſte à aſſeoir une cuve d'Inde, & à la bien uſer & tirer.

USNE'E; eſpéce de mouſſe qui croît ſur le cédre & le chêne, & qui entre dans la compoſition des poudres de Chypre, de franchipane & autres poudres de ſenteurs. Voyez *Mouſſe d'arbre*.

USTENSILES DE LABOURAGE, ſont la charrue, charrettes, tombereaux, haquet, caſſemotte, herſe, civières, brouettes, rateaux, fourches, tirefiens, échardonnoirs, ſarcloirs, houes, pics, pelles, béches, pioches, piochons, échelles, croiſſans, fleaux, vans, cribles, faulx, faucilles, coignées, haches, ſerpes, marteaux, maillets, tenailles & ſcies, villebrequins, tariere, vrilles, leviers. broie pour broyer le chanvre, ſérans pour le peigner, &c. On parle en leur lieu de tous ces uſtenſiles.

USTENSILES DE JARDINAGE. Pour les ouvrages du jardinage, il faut auſſi des charrettes à fumier, des tombereaux, brouettes, civières, fourches à dents de fer & de bois, pelles, béches, pics, pioches, piochons & hottes, des ſcies & maillets, des échalats ou lattes & oſiers pour les treillages d'eſpaliers, cabinets & berceaux, des ſerpes & planes pour les couper & polir, &c. des échelles de toutes ſortes, ſimples, doubles, & à trois pieds, des jallons ou bâtons bien droits qu'on fiche en terre, pour prendre les alignemens des allées & compartimens d'un jardin, & pour ſervir auſſi de jauge, pour meſurer ou égaler les tran-

Digitized by Google

chées, quand on fouille, des traçoirs pour tracer les compartimens, des battes pour battre la terre des allées, des ratissoires, des rateaux, des rabots, un cylindre pour unir les allées, une serfouette, une pince, des plantoirs, une scie à main, des serpettes, des greffoirs, des ciseaux de jardinier, un croissant, un sarcloir, un échenilloir, un fermoir, des arrosoirs, des pots de fleur, des caisses, des mannes, des mannequins, des baquets, des déplantoirs, des houlettes, des truelles, des cribles, des claies, des cloches, des pléyons, paillassons, brise-vents, chassis, &c. *Voyez* tous ces articles en leur lieu.

USURE; intérêt illicite, ou prix exorbitant & non autorisé par les loix, qu'exige un particulier pour le prêt de son argent. Les peines des usuriers public, ou des usures odieuses, sont le bannissement & l'amende honorable pour la premiere fois, & en cas de récidives, confiscation de corps & de biens. Ceux qui font prêter à usure, sont sujets aux mêmes peines.

VUE, *terme de commerce de lettres de change*; c'est positivement le jour que l'on présente une lettre de change à celui sur qui elle est tirée pour qu'il l'acquitte au porteur. Une lettre de change payable à *vue*, doit être payée dans l'instant de sa présentation & sans aucune remise. Une lettre, au contraire, payable à huit ou à quinze jours de *vue*, ne l'est effectivement que huit à quinze jours après que celui sur qui elle est tirée, a déclaré au bas de ladite lettre, l'avoir vue un tel jour. Il est donc essentiel à tous porteurs de lettres de change à plusieurs jours de *vue*, de se présenter chez le débiteur pour y faire mettre son *vu*, n'y ayant que ce moyen de constater l'échéance de ces sortes de lettres.

VUIDANGE, *en terme des eaux & forêts*, se dit de l'enlevement des bois qui sont sur les ventes d'une forêt abattue. Les marchands n'ont qu'un certain tems pour faire la *vuidange* des bois, dont la coupe leur a été adjugée.

VUIDER *une piéce d'étoffe*; c'est la trop laisser à la foulerie, en sorte qu'elle perd de la largeur prescrite par les réglemens. Le foulon est tenu d'acquitter le dommage occasionné par sa négligence.

Digitized by Google

WALRUS ou NERWAL; nom que les Danois donnent au grand poiſſon que les François (d'après les Irlandois) nomment *nerwal*. Voyez *ce mot*.

WAQUE; meſure dont on ſe ſert dans les houillieres de Hainault pour meſurer le charbon de terre.

WERSTE; meſure des diſtances, en uſage en Moſcovie. Suivant la ſupputation du capitaine Perri, dans ſa *Relation de Moſcovie*, le *werſte* contient 3504 pieds d'Angleterre. Sur ce pied, une lieue d'Allemagne contient environ ſix *werſtes*; une lieue de France en contient quatre, & deux milles d'Angleterre valent trois *werſtes*.

WILOC; eſpéce d'étoffe ou de feutre foulé à la maniere des chapeliers. Il y en a de deux ſortes, l'une de l'épaiſſeur de plus d'un pouce, & l'autre ſeulement d'un demi-pouce.

XARAFFES; eſpéce de changeurs répandus dans toutes les villes de commerce de la côte de Malabar, qui, pour un petit profit qu'on leur donne, examinent les eſpéces d'argent, ſur tout les pardaos xérafins qui ont cours dans le négoce & dont la plûpart ſont fauſſes ou altérées. Ces changeurs ſont ſi habiles, qu'ils diſtinguent une piéce fauſſe entre mille, ſans les peſer, ſans ſe ſervir de la pierre de touche, & même ſans la ſonner. On peut d'autant plus ſe fier à leur rapport, qu'ils ſont obligés de garantir les piéces qu'ils ont viſitées. Il y a auſſi des *xaraffes* au Caire, à Conſtantinople & autres villes de commerce de l'empire Ottoman.

Digitized by Google

YEUX *de cheval.* Les chevaux peuvent avoir des maux aux yeux, soit par maladie ou par quelqu'autre accident; si c'est par fluxion, c'est une inflammation qui survient à cette partie & qu'on connoît en ce que les yeux pleurent, qu'ils sont chauds, rouges & enflés. Il faut, comme à tous autres maux qui y peuvent survenir, commencer par ôter l'avoine au cheval malade, & lui donner du son mouillé; ne le point faire travailler, & ne le pas tenir dans une écurie trop chaude; le grand froid y est aussi contraire. Il ne faut point lui tirer de sang: ce seroit lui faire perdre les yeux, mais lui barrer les veines au larmier, aux deux yeux, s'ils sont malades; lui donner ensuite tous les jours une once de cristal minéral dans du son: si ce remède affoiblissoit trop l'estomach du cheval, & l'empêchoit de manger, on lui donneroit du foie d'antimoine, jusqu'à ce qu'il fût remis en appétit, & après on recommenceroit l'usage du cristal minéral, jusqu'à ce qu'il fût tout-à-fait guéri.

Si l'œil du cheval est rouge, enflé, chaud & fermé, on met un restrinctif tout autour, pour arrêter le cours des humeurs, fait avec du bol commun en poudre, délayé dans du vinaigre & deux blancs d'œufs qu'on applique autour de l'œil, de la largeur d'un demi-pied & qu'on réitere soir & matin. Si la fluxion étoit si forte & le mal si grand, que ce remède n'opérât rien, on prendroit quatre poignées de lierre terrestre qu'on pile dans un mortier: on fait durcir six œufs, on en pile le blanc avec le lierre: on y ajoûte demi-septier de vin blanc, fort clair & la moitié de moins d'eau-rose; du sucre candi & de la couperose blanche, de chacun une once & demie: on met le tout en poudre dans ce mortier, on le mêle bien, on le soupoudre d'un once de sel menu, on le lave ensuite, on passe le tout dans un linge ou dans une chausse à hippocras, & on en ramasse l'eau que l'on met dans une phiole, pour s'en servir tous les jours, soir & matin, pour mettre dans l'œil du cheval. Les eaux de plantain, de fenouil, d'euphraise, de rue, de rose, d'éclaire, de queue de rose & de chèvrefeuille sont meilleures pour les fluxions sur les yeux, si on y met infuser du vitriol blanc. Le plantain & l'éclaire concassés & appliqués sur l'œil malade, dissipent la chaleur causée aux yeux par une inflammation. Voyez d'ailleurs, sur les maladies des yeux du cheval, *le Parfait Maréchal*; l'*Ecole de la Cavalerie*, *de la Garéniere*.

YEUX de veaux *en cuisine*: pour les servir en hors-d'œuvre, on en ôte ce qui est mauvais: on les fait blanchir & cuire sur la braise, avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, poivre: quand ils sont cuits, on peut les déguiser de différentes façons. Si on les met à la sainte-ménehould, on les pane, on les fait griller, & on sert dessous une sausse à la provençale. Etant cuits à la braise, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons & un salpicon.

YEUX: ce qu'on appelle *yeux*,

Digitized by Google

en fait d'arbres, chez les jardiniers, ſont de petits endroits noueux & un peu plus élevés que le reſte de l'écorce : c'eſt à ces petits endroits que les feuilles s'attachent, comme on les y voit pendant l'été.

YEUSE, autrement *chêne verd*, dont le charbon n'entête point. Voyez *Chêne*.

YPREAU ou YPERAU ; eſpéce d'orme à larges feuilles, qui prend ſon nom de la ville d'Ypres en Flandres, d'où il nous a été apporté. Voyez *Orme*.

YVOIRE ; nom qu'on donne aux défenſes de l'éléphant, lorſqu'elles ſont en morceaux ou fabriquées en différentes ſortes, d'ouvrages par les tablettiers, tourneurs & autres ; & lorſqu'elles ſont entieres, on les appelle *morfil*. Outre la grande conſommation d'*yvoire* qui ſe fait dans les ouvrages de tour & de tabatieres, on en fait auſſi uſage dans la médecine, ſoit en en tirant un eſprit & un ſel volatil, ſoit enfin en le calcinant pour en faire le ſpode. *L'yvoire* qu'on brûle & qu'on réduit en poudre noire très-ſubtile, c'eſt ce qu'on appelle *noir d'yvoire*, qui eſt encore beaucoup on uſage parmi les peintres. Toute la côte d'Afrique fournit quantité d'*yvoire* ou de *morfil* ; & les lieux de l'Aſie où il y en a davantage, ſont l'iſle de Ceylan, le royaume d'Achin, de Pégu, de Siam, & d'Aracan : celui de Ceylan eſt le plus eſtimé, parce qu'on prétend qu'il ne jaunit jamais.

ZAC ZER

ZACINTHE ; plante dont les feuilles ſont ſemblables à celles de la chicorée ſauvage, qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi ; ſes fleurs naiſſent au ſommet des branches, par bouquets à demi fleurons jaunes, ſoutenus par un calice compoſé de quelques feuilles en écailles. Lorſque ſa fleur eſt paſſée, le calice prend la forme d'une roſette relevée en côtes de melons ; chaque côte eſt une capſule qui renferme une ſemence garnie d'une aigrette ; ſa racine eſt longue, garnie de beaucoup de fibres. Cette plante eſt excellente pour emporter les verrues, ſoit qu'on en mange les feuilles en ſalade, ou qu'on frotte les verrues de leurs ſucs.

ZEDOAIRE ; racine médicinale, ſudorifique, excellente pour l'eſtomach & contre les vers. Elle vient de l'iſle de Ceylan.

ZEILANE ; nom que *Morin* donne à une tulipe qui a de grands panaches, violet d'évêque, bordées couleur de feu ſur un beau blanc.

ZERO ; chiffre qui ſe marque ainſi (o). Seul, il n'eſt d'aucune valeur ; mais poſé après un chiffre, il le fait valoir autant de dixaines qu'il étoit compoſé d'unités. Ainſi 5 poſé devant un *zéro*, vaut cinq dizaines ou 50, &c. Deux *zéros* placés devant un chiffre, valent autant de centaines ; ainſi 300 veut dire trois cents : trois *zéros* donnent la valeur des mille, ainſi 2000 donnent la valeur de deux mille : quatre *zéros* donnent la valeur des dixaines de mille ; cinq, des centaines de mille ; & ſix, des millions.

Digitized by Google

ZIBELINE. Voyez *Martre.*

ZIG-ZAG. ALLE'E DE ZIG-ZAG, eſt une allée rempante & ſujette aux ravines, qui, à cauſe de cela, eſt traverſée d'eſpace en eſpace par des plates-bandes de gazon, en maniere de chevrons briſés, ou de *zig-zags*, de point d'Hongrie, pour retenir le ſable. On appelle auſſi allée en *zig-zag*, une allée dans un boſquet ou labyrinthe, qui eſt formée par divers retours d'ange, pour la rendre plus ſolitaire, & en cacher l'iſſue.

ZINC; ſubſtance métallique, ſulphureuſe, peſante, de couleur de plomb, fuſible, un peu ductile, difficile à rompre, inflammable & volatile. Le *zinc* ſe retire d'une mine de plomb de Goſlar, qui ſe fond très-difficilement, quoiqu'elle ne paroiſſe à la vue ni pierreuſe ni ſtérile, mais brillante & nette. Outre le *zinc*, on en tire du plomb & une eſpéce de cadmie, de fournaiſe, qui étant fondue avec le cuivre, fait le léton.

On ſe ſert du *zinc* pour blanchir & purifier l'étain à-peu-près comme on emploie le plomb pour purifier l'or, l'argent & le cuivre. On met une livre de *zinc* ſur ſix cents livres d'étain. Les fondeurs & les faiſeurs de ſoudure en uſent auſſi mêlée avec la *terra merita.* Il donne au cuivre une couleur d'or aſſez brillante, mais qui ne dure pas. Il faut choiſir le *zinc* blanc, en belles écailles difficiles à caſſer, point aigre, &, s'il ſe peut, en petites barres ou lingots, ſur leſquels il paroiſſe comme des eſpéces d'étoiles.

ZINGI; fruit des Indes orientales, qui a la forme d'une étoile; il a l'odeur & le goût pareils à ceux de l'anis, ce qui fait qu'en Europe on l'appelle *anis des Indes.* Les Orientaux ſe ſervent de ce fruit pour préparer leur thé & leur ſorbet.

ZOROCHE; eſpéce de minérai d'argent, aſſez ſemblable au gypſe. C'eſt la moindre de toutes les pierres métalliques qui ſe tirent des mines du Potoſi, & celle de laquelle on tire le moins d'argent.

ZURANDALE; nom que donne Morin à une tulipe. La *zurandale* commune a ſes panaches rouges, diſtinctement ſéparées d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent. La *zurandale* rectifiée eſt rouge-clair, & beau de blanc, non d'entrée. La *zurandale* de Goa eſt colombin & blanc.

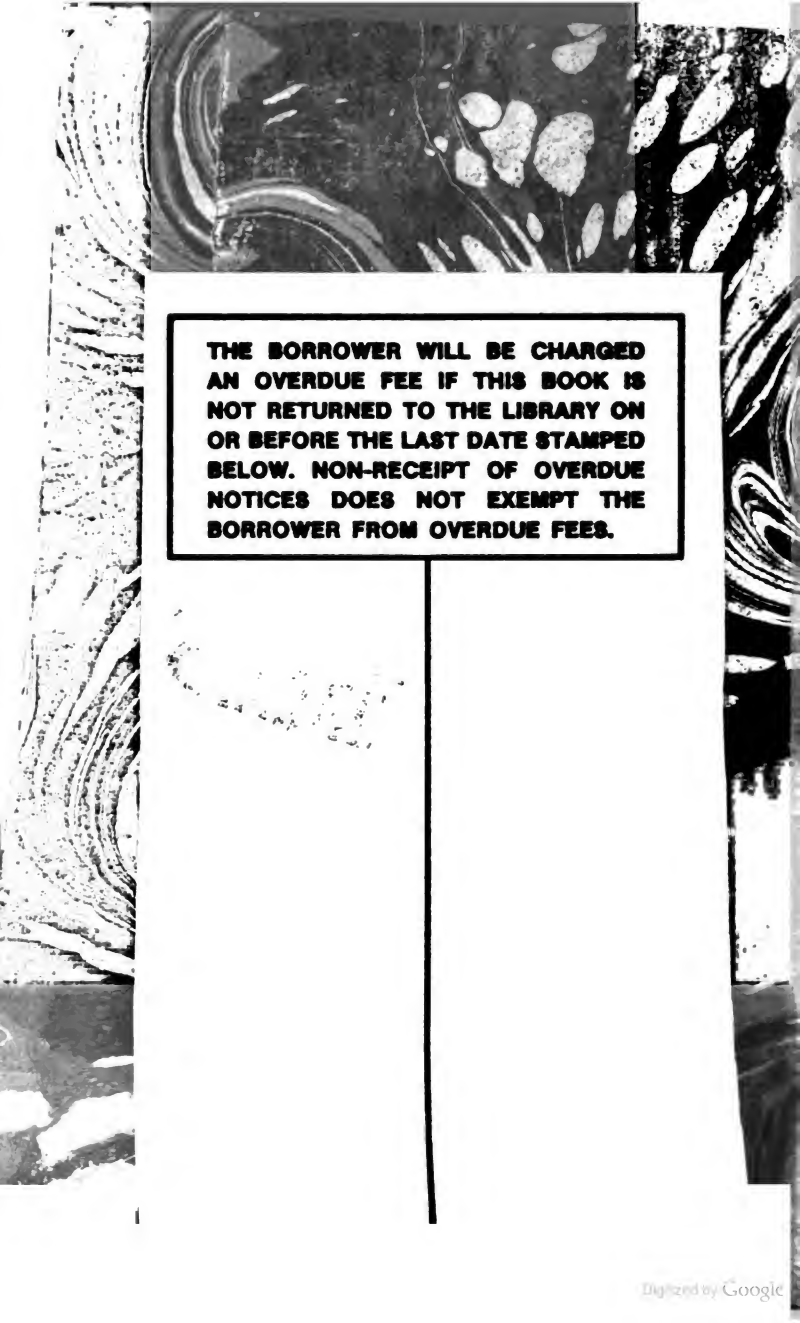
FIN.

Digitized by Google

Digitized by Google

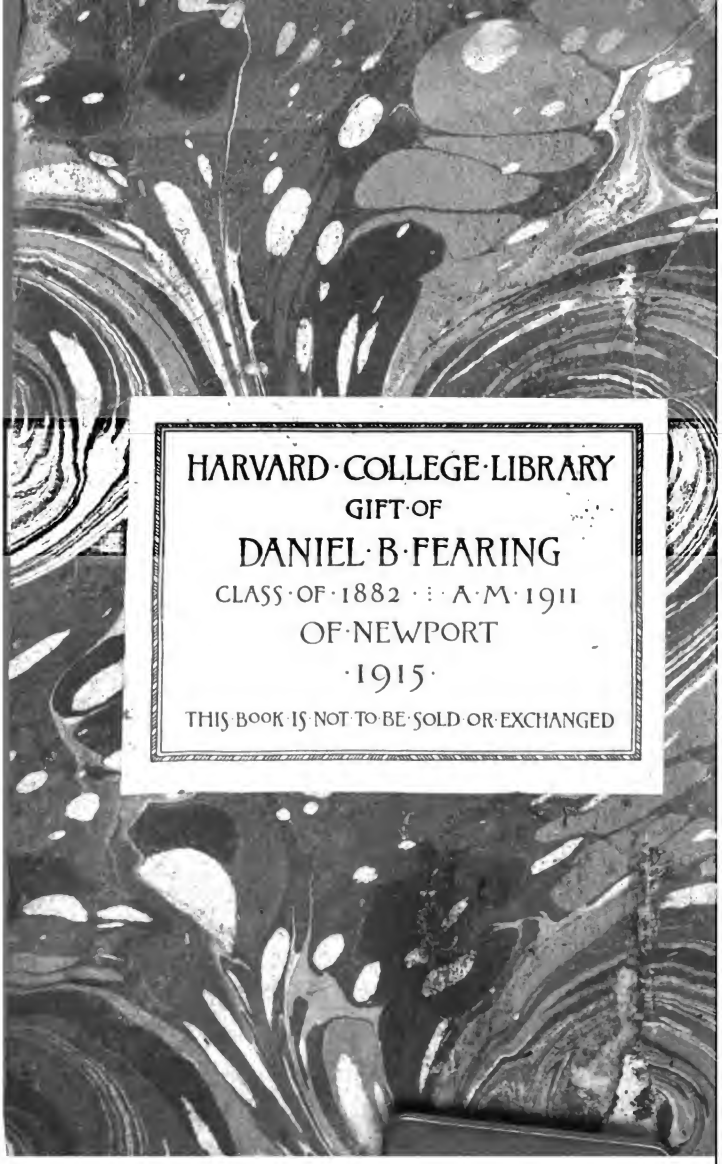
Digitized by Google

Digitized by Google



THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.

Digitized by Google



HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
GIFT·OF
DANIEL·B·FEARING
CLASS·OF·1882 · : · A·M·1911
OF·NEWPORT
·1915·
THIS·BOOK·IS·NOT·TO·BE·SOLD·OR·EXCHANGED

Digitized by Google

Digitized by Google